Prü.
505

Staatliche Bibliothek
Regensburg

Prü 505

SBR 069026034947

23

Aug: Zenger sculp. Vien

Wienerisches Kochbuch,

oder

Unterricht,

wie man alle Arten von Fastenspeisen, Backereyen, Fluß- und Meerfischen, wie auch auswärtigen Gewächsen auf die genaueste, delicateste und sparsamste Art zurichten soll, um sie auf herrschaftliche Tafeln serviren zu können.

Zum Nutzen
der jungen Köche und Köchinnen,
wie auch
solcher Personen, welche in Abgang eines Controleurs bey herrschaftlichen Tafeln dienen,

herausgegeben
von
Peter Neubauer,
Mundkoch.

Neue, verbesserte, und mit einem Register versehene Auflage.

Wien,
im Verlage bey Johann Georg Mößle. 1791.

G 97/276

Staatliche Bibliothek
Regensburg

Von unterschiedlichen Fastensuppen.

Eine gute Fasten-Bouillon zu machen.

Thue in einen Kessel oder Hafen eine Portion guter Erbsen nach Gutdünken die Quantität Bouillon vonnöthen zu haben, setze sie mit Wasser zu dem Feuer, wenn sie anfangen zu sieden, rücke den Kessel zurück, und lasse sie recht stark sieden, damit die Bouillon klar bleibe, hernach thue dazu von allen Sorten Wurzeln, als Zelleri, Pastinak, Bory, und einen ganzen Zwiebel, wie auch einen halben Mirsching Körbel; du mußt aber beobachten, daß die Erbsen nicht gar stark sieden, damit die Bouillon nicht trüb werde; thue hernach den Kessel oder Hafen vom Feuer wegsetzen, und lasse ihn etliche Minuten stehen, bis sich das Dicke auf den Boden

gesetzt hat, thue hernach die Bouillon durch ein feines Haarsieb seihen, und bediene dich damit, wie folget.

Eine gute Schüh zu machen.

Thue ein Stück recht frischen Butter in ein Kastrol, schneide ein Paar grosse Zwiebeln blattelweis, belege den Boden des Kastrols damit, schneide hernach von allen Sorten Wurzeln darauf, als, gelbe Ruben, Pastinak, Petersilwurzel, Zelleri und Bory, ein wenig Thimian, oder Kuttelkraut genannt, welches der Schüh einen guten Geschmack gibt. nachdem thue den Fisch darauf, als wie Schleien und Karpfen, auch etwas Frösche, welche auch gut sind, und etwas Kräfte geben, setze hernach das Kastrol auf eine Glut, und lasse es anziehen, bis es unten eine schöne braune Farbe bekömmt, gieße ein wenig klare Erbsen-Bouillon daran, und lasse es wiederum anziehen, wenn es hernach wiederum eine schöne braune Farbe angezogen hat, thue es anfüllen mit der klaren Erbsen-Bouillon, und lasse es stark sieden, thue dazu ein ganzes Stückel guten Parmesankäs, und lasse es auch mitsieden; wenn die Schüh wohl verkochet hat, setze sie vom Feuer, und lasse sie etliche Minuten stehen, hernach thue sie pas-

siren, oder auf gut deutsch durchseihen durch ein Haarsieb, oder Serviette, damit sie schön klar bleibe, setze sie auf die Seite, und thue dich damit bedienen, wie folget.

Ein Fasten-Consommee oder Kraftsuppe zu machen, ein und anderen Soßen einen guten Geschmack zu geben.

Nimm von einigen Sorten guter Fische, als Schleien, Karpfen, Ruthen, Forellen, schneide diese in kleine Stücke, lege sie in ein Kastrol mit Wasser und Salz, setze es auf das Feuer, bis es siedet, hernach thue diesen Fisch hinein, und lasse ihn einen Sud aufthun, gieße hernach das Wasser davon, und gieße ein frisches darüber, nimm den Fisch heraus, lege ihn in ein Kastrol ohne Wasser, thue von allen Sorten Wurzeln dazu, wie schon gemeldet, auch ein wenig Thimian und Basilicum, ein Paar ganze Zwiebeln, ein Lorberblatt, ein Paar ganze Nägerl, ein Paar Blattel Mußkatnuß, eine gute Portion Frösche, setze hernach das Kastrol auf eine Glut, und lasse es ein wenig dünsten, hernach fülle es mit klarer Erbsen-Bouillon, aber nicht zu viel, und lasse es stark kochen, bis sich der Fisch sammt den Wurzeln wohl verkocht hat, thue es hernach durchpassiren durch ein fei-

nes Haarsieb, setze es auf die Seite, und thue dich für deine Soßen damit bedienen, es macht die Soßen etwas stärker, und gibt einen guten Geschmack, dieses aber macht man für grosse Tafeln, damit man alles in Vorrath hat, was zu einer grossen Tafel gehört.

Eine gute und schöne Glace zu machen.

Nimm von allen Sorten Fische, als nämlich Karpfen, Schleien, Forellen, Ohtruben und Ohtzisch, wenn dieser Fisch aller geputzet ist, und in kleine Stücke geschnitten, setze ein Kastrol mit Wasser und Salz auf das Feuer, thue hernach diesen Fisch hinein, wenn es anfangen will zu sieden, gieße das Wasser davon, und gib ein frisches darauf; hernach thue den Fisch in ein Kastrol, gib dazu von allen Sorten Wurzel, wie schon gemeldet, und diese viel, wie auch einen grossen Zwiebel, ein Lorberblatt, ein wenig Basilicum, und Thimian, ein Paar ganze Nägerl, und ein wenig ganze Mußkatblüthe, ein Stückel guten Parmesan-Käs, setze es auf eine Glut, und lasse es anziehen, aber nicht stark, fülle es hernach mit klarer Erbsen-Bouillon, und lasse es stark sieden, bis der Fisch und die Wurzeln wohl verkocht haben, lasse es hernach durch eine Serviette passiren, daß

keine Fette dabey bleibe, thue es in ein sauberes verzinntes Kastrol, setze es auf einen starken Windofen, und laß es einkochen, bis die Glace eine schöne Farbe bekömmt; soll die Farbe zu schwach seyn, gib ein wenig Schüh dazu, bis es die Farbe hat, wie sichs gehört, nicht zu schwach und auch nicht zu hoch, auf die letzt gieße etliche Tropfen frisches Wasser daran, und lasse es noch einmahl aufkochen, dieses macht die Glace klar und schöner in der Farbe; mit dieser Glace kannst du hernach die Voressen, oder Eingemachten damit glaciren, gleichwie die Granatin und Fricando, und mehrere dergleichen Speisen, wie folget, was glaciret muß werden; diese Glace muß so schön seyn, gleich einer von Fleische.

Eine gute Colli zu machen.

Nimm von mehreren Sorten Fische, wie schon gemeldet, schneide sie in kleine Stücke, und salze sie hernach ein, thue sie im Mehl umkehren, und schön ausbacken in Schmalz; thue hernach in ein Kastrol ein wenig Glace mit frischem Butter, setze es auf eine Glut, und lasse den Butter zerschleichen, thue ein oder zwey Löffel voll schönes Mehl, und lasse es nach und nach braun werden, aber nicht

zu stark; fülle es hernach mit klarer Erbsen-Bouillon auf, und thue den gebacknen Fisch dazu, wie auch etwas Wurzel, eine ganze Zwiebel, ein Lorberblatt, ein wenig Thimian und Basilicum, ein Paar ganze Nägerl, ein Paar Blattel Mußkatnuß, ein Spickerl Rockenbohl, ein Glas Rheinwein, oder guten Champagner, auch ein Stückel guten Parmesankäs, setze es hernach zum Windofen, und lasse es dann langsam kochen. die Fette und der Faum muß wohl davon abgefaumet werden, damit die Colli schön klar bleibe; siehst du, daß die Colli nicht Farbe genug hat, so mußt du etwas Schüh dazu nehmen, bis deine Colli die rechte Farbe hat. Wenn sie wohl verkocht hat, thue sie hernach durch ein sauberes Haarsieb passiren, aber nicht pressen, damit sie schön klar bleibet, sie muß so gut und schön seyn, als wie eine Fleisch-Colli, und der Geschmack muß auch recht gut seyn, daß man glaube, es wäre Fleisch dabey; dieses ist die schönste Manier eine Fasten-Colli zu machen. Mit dieser Colli kannst du deine Soßen einrichten; um sie noch kräftiger zu machen, nimm einen Löffel voll von Fasten-Consommee dazu, dieses machet man auch nur, wenn man grosse Tafeln hat, damit nichts mangelt, und sich in allem helfen

kann, und alles in Bereitschaft ist, was man vonnöthen hat.

Eine weisse Colli zu machen, für die weissen Soßen.

Schneide in ein Kastrol von allen Sorten Wurzel, wie schon gemeldet, wie auch einen Zwiebel, ein Lorberblatt, ein wenig Thimian und Basilicum, thue dazu ein Stück guten frischen Butter, setze es auf den Windofen, und thue es possiren, hernach thue etliche Löffel weisses Mehl dazu, und lasse es auch mit possiren, aber nicht gelb; nachdem thue eine gute Portion Frösche darzu, sollst du aber keine Frösche nicht haben, so thue einen guten Fisch dazu, aber diesen schön weiß geputzet, fülle es hernach mit klarer Erbsen-Bouillon auf, und rühre es mit dem Löffel beständig um, bis das Mehl wohl verkochet hat, hernach thue es durch ein Haarsieb sauber passieren, mit diesem Blanquet kannst du deine weissen Soßen machen, welches auch bey einer großen Tafel zu haben bequem ist. Die Soßen davon kann man weiß lassen, oder lagiren, man kann sich damit bedienen, gleichwie mit einer Colli.

Die Suppen.

Eine Kräutersuppe mit Wurzeln.

Schneide gelbe Ruben, Zelleri, Petersilwurzel, Pastinakwurzel, alles gliedlang geschnitten, als wie die Nudeln, schneide auch etwas Mirsching, oder gelber Köhl genannt, und auch ein wenig Salat dazu, setze ein Wasser auf den Windofen, und lasse es sieden, thue hernach diese Wurzeln und Kräuter hinein, und lasse es einen Sud aufthun, gieße es ab, thue es in ein frisches Wasser, und gieße es hernach wieder ab; nachdem thue es in ein Kastrol mit ein wenig frischem Butter, thue dazu Sauerrampfen, und Körbelkraut, auch ein wenig durchgeschnitten mit dem Messer; lasse hernach diese Wurzeln und Kräuter zusammen auf einer kleinen Glut possieren, oder auf deutsch zu sagen, dünsten; nachdem fülle es an mit klarer Erbsen-Bouillon, und etwas Schüh, aber nicht zu viel, damit es in der Farbe nicht zu stark wird; lasse es stark sieden, bis die Wurzeln und Kräuter lind sind, nachdem thue das Brot dazu richten; man kann das Brot, oder auch die Semmel, auf dem Rost backen, oder auch in Butter ausbacken, ist es Zeit zu serviren zu der Tafel, kann man das Brot mituniren,

oder auf deutsch zu sagen, aufkochen lassen. Einige Herrschaften lieben es nicht, sondern die Fetten wohl von der Suppen abgenommen, und hernach das gebackene Brot hinein gethan, und in den Suppentopf angerichtet.

Eine fein geschnittene Kräutersuppe.

Nimm Sauerrampfen und Körbelkraut, schneide diese Kräuter mit dem Schneidmesser fein, hernach thue sie in ein Kastrol mit frischem Butter, setze es auf eine gelinde Glut, und lasse die Kräuter possiren oder dünsten, nachdem fülle es mit klarer Erbsen-Bouillon und Schüh an, und lasse es sieden. Ist es Zeit zur Tafel zu serviren, so thue die gebackene Semmel in die Suppe, oder sie kann in Butter ausgebacken werden; lagiere hernach die Suppe mit etlichen frischen Eyerdottern, und richte sie zur Tafel an; man muß aber wohl beobachten, daß die Eyer nicht zusammen laufen. Zu dieser Suppe kann man auch die Kräuter nur ein wenig mit dem Messer durchschneiden, und hernach machen, wie vorher gemeldet, und ohne lagieren von Eyern zur Tafel serviren.

Eine Körbelkrautsuppe.

Nimm eine gute Hand voll Körbelkraut, thue dieses in einem Kastrol mit frischem Butter possiren, fülle es hernach auf mit klarer Erbsen-Bouillon und Schüh, und eine Portion Frösche; lasse die Suppe sieden, bis sie wohl verkocht hat, schneide die Semmel viereckigt, so groß wie ein Würfel, thue dieses Brot schön gelb in Butter ausbacken; ist es Zeit zur Tafel zu servieren, so passire die Suppe durch ein feines Haarsieb; man kann sie lagiren mit Eyerdotter, oder auch ohne Eyerdotter serviren, die gebackene Semmel kann man zu der Suppe geben, ohne aufkochen zu lassen, oder auch aufkochen lassen.

Eine Suppe von Kräutern.

Thue Petersil und Zellerikraut blattelweis fein brocken, in ein frisches Wasser, hernach setze ein Geschirr mit Wasser zum Feuer, wenn es siedet thue hernach diese zwey Kräuter hinein, und lasse sie sieden bis sie lind sind, thue sie hernach abgießen, und lege sie wiederum in ein frisches Wasser, richte hernach eine klare Erbsen-Bouillon und Schüh in ein sauberes Geschirr richte auch die Semmel dazu, gebähter, oder in Butter geba-

cken; ist es Zeit zu serviren, so lasse diese Bouillon aufkochen, gieße hernach die Kräuter ab, thue sie mit dem Brot in die Suppe, und richte sie zur Tafel an.

Eine klare Hopfensuppe.

Thue den Hopfen schön weiß putzen, hernach im Wasser blangieren, auf deutsch ein wenig absieden, nachdem gieße ihn ab, thue ihn mit ein wenig frischem Butter in einem Kastrol auf einer gelinden Glut dünsten lassen, fülle es hernach auf mit klarem Erbsen-Bouillon und Schüh, lasse ihn sieden, bis er lind ist, thue die Semmel dazu richten, gebähter oder in Butter gebacken; ist es Zeit zur Tafel zu serviren, so thue das Brot in die Suppe, und richte die Suppe an.

Eine Hopfensuppe auf eine andere Art.

Thue den Hopfen sauber putzen, wie schon gemeldet, thue ihn hernach wohl blangieren in Wasser, oder sieden lassen genannt, nachdem thue frischen Butter in ein Kastrol, thue den Hopfen dazu, mit fein geschnittenem Petersil; nimm auch etliche abgesottene Fischleber, als von Hechten, und ein Paar Stückel Karpfen Milchner, schneide dieses klein

gewürfelt, und thue es auch zu dem Hopfen; du kannst auch etliche Krebsschweifeln dazu nehmen, thue es hernach auf dem Feuer possiren, und staube ein klein wenig feines Mehl daran, oder auch anstatt dem Mehl ein Löffel voll Colli, gieße ein wenig Schüh daran, und lasse es kochen, gib ein wenig Mußkatnuß daran, und ein wenig Pfeffer; wenn der Hopfen lind ist, thue es lagiren mit etlichen Eyerdottern, und lasse es hernach kalt werden, nimm hernach kleine Semmel, thue die Rinden davon ganz fein abraspeln, und sie schön aushöhlen, und die Schmollen wohl herausnehmen; nachdem thue sie mit frischem Butter bestreichen, lege sie auf eine Tortenpfanne, setze sie in den Ofen, und lasse sie schön gelb backen, nachdem wenn sie kalt sind, thue sie anfüllen, oder auf Kuchel-Manier zu sagen, mit diesem Hopfen faschiren, richte hernach in ein Geschirr eine klare Erbsen-Bouillon und Schüh, lasse die Bouillon aufsieden; ist es bald Zeit zur Tafel, so thue diese faschirte Semmel in den Suppentopf, oder Potoulli genannt, gieße die Bouillon darüber, und lasse sie wohl mitoniren, oder deutsch zu nennen, recht heiß werden, damit die Semmeln in der Mitte auch heiß werden, hast du aber keinen silbernen Topf oder Porzelän, so mache es auf diese Manier in einem

Kastrol, aber im Anrichten wohl Acht gegeben, daß die Semmeln ganz bleiben, sonst wird die Bouillon trüb.

Eine Suppe von Würsching.

Nimm den Würsching, oder den weißen Köhl genannt, thue ihn im Wasser ganzer blangiren, aber nur ein wenig, thue ihn hernach in ein frisches Wasser, und nachdem wohl ausdrücken, hernach schneide die Torsen davon, binde ihn zusammen mit Bindfaden, und rangire ihn in ein Kastrol mit Wurzeln, als gelbe Ruben, Pastinak, Petersilwurzeln, Zelleri, und ein wenig Basilicum, und Thimian, ein Lorberblatt, und einen ganzen Zwiebel mit etlichen Nägerln besteckt, thue ein Stück frischen Butter dazu, ein wenig Salz, und setze ihn auf eine gelinde Glut, und lasse ihn dünsten, hernach gieße eine Schüh darüber, und laß ihn kochen, bis er recht lind ist, richte hernach eine klare Erbsen-Bouillon, lasse sie aufsieden, richte auch etliche gebähte Semmelschnitten; ist es Zeit zur Tafel, so richte den Würsching in den Suppentopf ohne Fette, schöpfe die Fette wohl von der Würsching-Bouillon ab, thue sie hernach auch durch ein Haarsieb an den Würsching passiren oder durchseihen, gib die etlichen ge-

bähten Schnitten in die Bouillon, lasse sie aufkochen, und richte sie hernach über den Würsching an, so viel Suppe du vonnöthen hast, und servire sie zur Tafel.

Eine Suppe von Portulack.

Pflücke den Portulack blattelweis, wie auch etwas Sauerampfen und Salat; nachdem diese Kräuter sauber gewaschen sind, thue sie in ein Kastrol mit frischem Butter, und lasse sie auf einer gelinden Glut possiren, hernach gieße eine klare Erbsen Bouillon daran, und auch etwas Schüh, lasse die Suppe langsam sieden, bis die Kräuter lind sind, präparire die gebähte Semmel dazu, oder auch in frischem Butter ausgebacken; ist es Zeit zur Tafel zu serviren, so nimm die Fette von der Suppe sauber herunter, lege das Brot hinein, lasse es aufkochen, und thue die Suppe zur Tafel serviren.

Eine Suppe von Wurzeln.

Nimm gelbe Ruben, Petersilwurzel, Pastinak, und weiße Ruben, bayerische Ruben, Zelleri, schneide diese Wurzeln klein, in allerhand Fasson, als nämlich kleine Schampinion viel, würfle auch nach deinem Gut-

dünken alles in gleicher Größe, thue diese geschnittenen Wurzeln in Wasser blangiren, nachdem thue sie in ein Kastrol mit frischem Butter, thue sie auf einer gelinden Glut possiren, gieße hernach eine klare Erbsen-Bouillon dazu, und lasse sie langsam kochen, bis sie recht lind sind; präparire das Brot oder die Semmel, thue sie hernach bähen, oder im frischen Butter ausbacken; ist es Zeit zur Tafel, so thue in ein Kastrol eine klare Erbsen-Bouillon, auch etwas Schüh, lasse es aufkochen, gieße diese Wurzeln auf ein Haarsieb, richte sie in den Suppentopf hinein, thue das gebähte oder gebackene Brot in die Bouillon, und lasse es aufkochen; richte hernach die Suppe in die Wurzeln hinein, und servire sie zur Tafel. Wenn die Schüh von den Wurzeln klar ist, so kann man die Fette wohl davon abnehmen, und diese Schüh auch zur Suppe geben.

Eine Salatsuppe.

Nimm ein Dutzend, oder auch noch mehr Stauden Salat, nimm davondie Herzel, thue sie hernach im Wasser blangiren, oder auf deutsch absieden, hernach drücke sie sauber aus, rangire sie in ein Kastrol mit einem Zwiebel, auch etwas Wurzeln, und ein Stück frischen

Butter, setze es auf eine gelinde Glut, und lasse es possiren, oder dünsten; gieße hernach eine klare Erbsen-Bouillon daran, lasse sie langsam kochen bis sie lind sind, richte hernach die gebähte Semmel oder Brot, auch im frischen Butter ausgebacken; ist es Zeit zur Tafel, so thue in ein Kastrol eine klare Erbsen-Bouillon, auch etwas Schüh, setze es zum Feuer, gieße den Salat auf ein Haarsieb, daß die Herzel schön ganz bleiben, rangire sie hernach in den Suppentopf, thue das gebähte oder gebackene Brot in die Bouillon, lasse es aufkochen, richte es hernach an, und thue sie zur Tafel serviren.

Eine feine grüne Erbsensuppe.

Nimm kleine ganz feine grüne Erbsen in ein Kastrol mit frischem Butter, ganzen Zwibel, thue sie possiren, hernach fülle es mit klarer Erbsen-Bouillon und etwas Schüh, lasse es sieden, bis die Erbsen lind sind, thue den Petersil blattelweis brocken, und ihn hernach im Wasser blangiren, bis er lind ist, thue die gebähte oder in Butter ausgebackene Semmel in die Suppe, lasse es aufkochen, thue auch hernach den blangirten Petersil, und ein klein wenig Mußkatnuß darein, und servire die Suppe zur Tafel.

Eine Suppe auf Flammändisch.

Nimm etliche Köbel Würsching, oder weißen Köhl genannt, wie auch etliche Köbel oder Häpel Weißkraut, auch gelbe Ruben, Pastinak, Petersilwurzel, Zelleri, diese Wurzeln in 2 oder 4 Stücke geschnitten, ohne den Kern, hernach nehme das Innere von den Köbeln sammt diesen Wurzeln, thue alles zusammen in Wasser blangiren, und dann wohl ausdrücken, thue hernach in ein Kastrol ein Stück frischen Butter, richte das Köbel und die Wurzeln hinein, auch einen ganzen Zwibel mit 2 oder 3 Nägerln besteckt, reibe ein wenig Muskatnuß daran, und salze es; setze es hernach auf eine gelinde Glut, lasse es possiren, oder dünsten, fülle es hernach mit klarer Erbsen-Bouillon, wie auch etwas Schüh an, lasse es kochen, bis alles wohl lind ist; ist es Zeit zur Tafel, so schöpfe die Fette wohl davon ab, richte es hernach in den Suppentopf an, ohne Brot, wie auch nicht gar zu viel Bouillon.

Eine Suppe von Zelleri.

Nimm etliche Zelleri, und thue ihn blattelweis sauber schneiden, oder auch in Fülle geschnitten, thue ihn hernach in ein Kastrol

mit ein wenig frischen Butter, possire ihn, gieße hernach eine klare Erbsensuppe daran, wie auch etwas Schüh, lasse es langsam sieden, bis der Zelleri lind ist; ist es Zeit zur Tafel zu serviren, thue die gebähte oder in Butter ausgebackene Semmel in die Suppe, lasse sie aufkochen, und richte sie hernach an.

Eine Suppe mit kleinen Zwiebeln.

Nimm eine gute Portion kleine Zwiebeln, putze sie sauber, nimm ein frisches Wasser, und blangire es; nachdem thue die erste Haut wieder davon, thue sie hernach in ein kleines Geschirr mit frischem Butter, und ein wenig Lemonisaft und Wasser, setze es zum Feuer, und lasse sie langsam sieden, bis sie lind sind, schneide hernach von der Semmel rundes Brot wie ein Zwanziger groß, und backe es im frischen Butter heraus, thue hernach in ein Kastrol eine klare Erbsen-Bouillon, wie auch etwas Schüh, und lasse es aufkochen; ist es Zeit zur Tafel zu serviren, so thue das Brot in die Bouillon hinein, lasse es noch einmal aufkochen, richte es hernach in den Suppentopf an, gieße das Wasser von den Zwiebeln durch ein Haarsieb, und gib die Zwiebeln zu dieser Suppe.

Eine Suppe von weißen Ruben.

Nimm weiße Ruben, auch bayerische, nachdem sie sauber geputzt sind, setze ein Wasser auf den Windofen, wenn es siedet, thue die Ruben hinein, laß es einen Sud aufthun, damit der bittere Geschmack davon kommt, thue sie hernach wiederm in ein frisches Wasser, gieße sie hernach ab, thue es in ein Kastrol mit einem Stücke frischen Butter, wie auch einem ganzen Zwiebel, setze sie auf eine Glut, und lasse sie dünsten, bis die Ruben anfangen gelb zu werden; hernach fülle es an mit klarer Erbsen-Bouillon, wenn die Bouillon nicht zu hoch ist in der Farbe, nimm auch etwas Schüh dazu, und lasse sie sieden, hernach thue das Brot zu der Rubensuppe in frischem Butter ausgebacken, ist es Zeit zur Tafel zu serviren, so thue die Fette von der Rubensuppe wohl abschöpfen, thue es hernach durch eine Serviette passiren, und gebackenes Brot darein, und thue sie zur Tafel serviren.

Eine Reißsuppe auf Italiänisch.

Nimm eine gelbe Rube, wie auch Pastinak, einen Zelleri, Petersilwurzel, wenn sie geputzt sind, thue diese Wurzeln klein gewürfelt wie den Reiß schneiden, und hernach ein

wenig im Wasser blangiren; wenn hernach der Reiß sauber geputzet und blangiret ist, thue den Reiß und die Wurzeln in einen Suppenkessel oder Hafen, fülle es an mit klarer Erbsen-Bouillon und Schüh, aber die Bouillon darf nicht zu braun seyn, setze es zum Feuer, und lasse sie langsam sieden, bis alles lind ist, aber wohl Acht gegeben, daß die Suppe schön klar bleibt, brocke hernach einen grünen Petersil blattelweis, thue ihn im Wasser sieden lassen, bis er lind ist; ist es Zeit zur Tafel zu serviren, thue diesen grünen Petersil in deine Suppe, und richte sie zur Tafel an.

Eine Collisuppe von gelben Ruben.

Nimm schöne gelbe Ruben, wenn sie geputzet sind, thue sie auf dem Reibeisen reiben, hernach thue sie in ein Kastrol mit frischem Butter, thue auch etwelche andere Wurzeln dazu, wie auch einen Zwiebel, ein wenig Thimian, oder Kuttelkraut genannt, auch eine Portion Frösche, setze es auf eine Glut, und lasse dünsten, fülle es hernach an mit klarer Erbsen-Bouillon, und lasse es kochen, backe hernach etliche Stückel Fisch aus, wie auch etliche Eyer, thue es auch mit in die Suppe, und lasse es mit verkochen; wenn alles verkocht ist, schöpfe die Fette alle wohl von der

Suppe hinweg, und thue sie hernach durch ein Haartuch passiren, thue auch eine Handvoll kleine Zwieberln sauber putzen und blangiren, und im Wasser lind sieden, mit ein wenig Lemonisaft, damit sie weiß bleiben, auch thue grünen Petersil brocken, und im Wasser wohl absieden, daß er lind ist, richte die Semmel dazu in Butter gebacken, ist es Zeit zur Tafel zu serviren, mache die Suppe wohl heiß, muß aber gerührt werden, gib das Brot dazu, wie auch den Petersil, und richte sie an, auf die letzt gieße die Zwiebeln ab, und gebe sie schön ganzer in die Suppe, und thue sie zur Tafel serviren.

Eine weiße Colli-Suppe.

Schneide in ein Kastrol Wurzeln, wie schon gemeldet, auch einen Zwiebel, etwas Fleisch von einem Karpfen und Frösche, gib ein Stück frischen Butter dazu, und setze es auf eine Glut, lasse alles wohl zusammen dünsten, aber nur weiß, fülle es hernach auch mit klarer Erbsen-Bouillon auf, und laß kochen, thue hernach von einer Semmel die Schmollen auch dazu, und laß alles wohl verkochen, schöpfe hernach die Fette davon ab, und laß ein wenig kalt werden, aber nicht gar zu kalt, stoße ein wenig süße Mandeln mit frischem

Wasser oder Milch, daß sie öhlicht werden, siede etliche Eyer hart, nehme den Dottor davon, stoße sie auch mit den Mandeln, auf die letzt verrühre diese Mandeln in die Suppe, und thue sie hernach durch ein Haarsieb passiren, richte das Brot oder die Semmel gebähter zu der Suppe, ist es Zeit zur Tafel zu serviren, thue das Brot in ein Kastrol mit ein wenig klarer Erbsen-Bouillon, und laß aufkochen, setze die Suppen auf einen Windofen, thue sie mit dem Schöpflöfel umrühren, damit sie nicht zusammen laufe, wenn sie wohl heiß ist, gib das Brot dazu, und thue sie zur Tafel anrichten.

Eine weiße Colli-Suppe mit Reiß.

Diese Suppe wird gemacht auf die nämliche Art, wie die vorher bemeldte, nur muß man einen Reiß nehmen, nachdem er sauber geputzt und blangiret ist, in ein Geschirr thun, und mit klarer Erbsen-Bouillon anfüllen, und langsam kochen lassen, bis er lind ist, wenn es Zeit zur Tafel ist, setze die Colli auf das Feuer, rühre sie wie schon gemeldet um, hernach thue den Reiß anstatt dem Brot in die Suppe, daß sie nicht zu dick ist, und thue sie zur Tafel serviren, es ist auch eine gute Suppe.

Eine Colli-Suppe von grünen Erbsen.

Nimm grüne Erbsen, thue sie nur eine Stunde im siedenden Wasser blangiren lassen, hernach thue sie in ein Kastrol mit frischem Butter, etwas Wurzeln, wie schon gemeldet, grünen Petersil, ein wenig Thimian, etwas Frösche, lasse es auf einer gelinden Glut dünsten, oder auf Kuchelmanier zu sagen possiren, hernach fülle es mit klarer Erbsen-Bouillon, und laß sieden, backe etliche Stückel Fisch, etliche Eyer, und etliche Schnitten Semmel, thue es dazu, und laß auch mitkochen; wenn alles wohl verkocht hat, schöpfe die Fette davon, und thue die Suppe durch ein Haartuch passiren, präparire die Semmel dazu im frischen Butter gebacken, oder auch gebähet; um die Suppe recht schön grün zu machen, nimm ein Paar Händvoll Spenat, thue diesen im Mörser stoßen, drucke den Saft davon durch ein Tuch, diesen Saft thue in ein Kastrol, setze ihn auf die Glut, und laß ihn zusammen gehen wie einen Topfen, hernach gieße ihn auf ein Haarsieb, daß das Wasser davon lauft, den grünen Topfen passire durch das Sieb, und wenn es Zeit ist zur Tafel zu serviren, setze die Suppen auf den Windofen, thue sie mit dem Schöpflöffel rühren, bis sie recht heiß wird,

und gib den possirten Spenattopfen auch dazu, so wird sie recht grün seyn, thue das Brot hinein, und richte deine Suppen zur Tafel an.

Eine Colli-Suppe von gedörrten Erbsen.

Nimm eine Portion Erbsen in einen Suppenkessel oder Hafen, setze sie mit Wasser zum Feuer, und lasse sie sieden, thue dazu Wurzeln, wie schon gemeldet, wie auch einen Zwiebel, ein wenig Basilicum und Thimian, backe etliche Stückel Fisch, und auch etliche Eyer, und dieses thue alles dazu, und laß mitkochen, wenn alles verkocht hat, setze es vom Feuer, und thue die Fette wohl davon schöpfen, passire die Suppe durch ein Haartuch, thue die Semmel dazu scheibenweis in Butter ausbacken, ist es Zeit zur Tafel zu serviren, mache die Suppe wohl heiß, thue das gebackene Brot dazu, und thue sie zur Tafel serviren.

Eine Suppe auf andere Manier.

Die Suppe auf andere Manier gemacht gleichwie diese vorhergemeldte, nur muß viel Thimian dabey seyn, sie muß einen starken Geschmack haben von Thimian, und das Brot

muß dazu klein gewürfelt geschnitten werden, und im Butter gebacken, und hernach zur Tafel serviret werden, wie die vorbemeldte Suppe.

Eine Suppe auf Böhmisch.

Nimm ein Geschirr, einen Kessel oder Hafen, nachdem die Erbsen schön ausgelöst sind, thue sie in das Geschirr, es muß das Geschirr just halb angefüllet seyn mit den Erbsen, gieße ein laulichtes Wasser daran, setze sie zum Feuer, und laß sieden, sie dürfen nicht zugedecket werden, sondern nur langsam sieden, und zu Zeiten herumgeschwungen werden, sie müssen auch allezeit kurz sieden, wenn sie aber das Anfüllen brauchen, so fülle sie mit Schüh an, hernach schneide etliche Zwiebel in Fülle, thue sie ein klein wenig im siedenden Wasser blangiren, nur einen Sud, hernach lasse sie trocken ablaufen, und thue hernach mit frischem Butter schön gelb rösten, backe auch ein wenig klein gewürfelt geschnittene Semmel in Butter schön gelb aus, ist es Zeit zur Tafel zu serviren, richte die Erbsen in den Suppentopf an, gib die Zwiebeln darüber, wie auch das klein gebackene Brot, streue es darüber, aber beobachte, daß die Erbsen nicht zu dick

sind, sondern als wie eine Suppe, servire sie zur Tafel, sie sind gut auf diese Art.

Eine Colli-Suppe von Kastanien.

Nimm die Kastanien, thue sie in einer Pfanne halb braten, und sauber schälen, thue sie nachdem in ein Kastrol mit frischem Butter, schneide Wurzeln daran, wie auch einen Zwiebel, und ein halbes Lorberblatt thue auch darzu, setze es auf eine gelinde Glut, und laß possiren, fülle es hernach auf mit klarer Erbsen-Bouillon und Schüh, backe etliche Stückel Fisch und etliche Eyer, thue es auch dazu, und laß mitkochen, wenn dieses alles wohl verkocht hat, setze es vom Feuer, und thue die Fetten wohl davon abschöpfen, passire hernach die Suppe durch ein Haartuch, richte das Brot im Butter ausgebacken; ist es Zeit zur Tafel zu serviren, setze die Suppe auf das Feuer, rühre sie um, wenn sie wohl heiß ist, thue das gebackene Brot hinein, lasse es ein wenig anziehen, und richte die Suppe zur Tafel.

Eine Colli-Suppe von Pistazen.

Thue in ein Kastrol frischen Butter, schneide Wurzeln darein, thue etwas Frösche dazu,

wie auch etwas Fleisch von einem Karpfen, setze es auf eine Glut, und lasse es possiren, fülle es hernach mit klarer Erbsen-Bouillon an, und laß kochen, backe etliche Schnitten Semmel ganz leicht, und auch etliche Eyer aus, und laß auch mitsieden; wenn alles verkochet ist, thue die Fetten wohl davon nehmen, nimm etwas Pistazen, thue sie abschälen, und thue sie stossen mit einem Spinattopfen, welcher schon gemeldet ist zu machen bey der grünen Erbsensuppen, wenn sie fein gestoßen sind, rühre sie hernach mit samt dem Spinattopfen in die Suppe, und thue sie durch ein Haartuch passiren, ist es Zeit zur Tafel zu serviren, stelle die Suppe auf einen Windofen, rühre sie mit einem Schöpflöfel, bis sie recht heiß ist um, thue das gebackene Brot in die Suppe, und thue sie anrichten zur Tafel, sie wird recht schön grün seyn und auch gut.

Eine Colli-Suppe von Linsen.

Nachdem die Linsen geklaubet sind, thue sie in einem siedenden Wasser blangiren, hernach thue sie in einen Kessel oder Hafen, und fülle ihn an mit klarer Erbsen-Bouillon, und lasse sie sieden, schneide Wurzeln daran, und thue auch einen Zwiebel, ein wenig Basili-

cum und Thimian dazu, und backe etliche Stückel Fisch und etliche Eyer aus, und lasse es auch mitkochen, wenn alles lind verkochet hat, setze es vom Feuer, und thue die Fette wohl davon abschöpfen, und hernach durch ein Haartuch passiren, das Brot dazu muß im Butter gebacken werden; ist es Zeit zur Tafel zu serviren, setze die Suppe auf den Windofen, laß es recht heiß werden, thue das Brot hinein, und servire sie zur Tafel.

Eine braune Suppe mit Faschknöderln und Kräutern.

Mache eine Erbsen-Colli, wie schon gemeldet ist, aber ganz klar und nicht dick, thue etwas Wurzeln in feine Fülle geschnitten dazu, wie auch ein wenig Sauerampfen und Körbelkraut, laß es in der Suppe lind sieden, mache eine Fasch von Hechten oder Karpfen, nimm das Fleisch davon ohne Haut, thue es auf ein Schneidbret, thue dazu ein Paar Charlotten, und ein wenig Zwiebel, ein wenig Petersil, Thimian und Basilicum, schneide dieses alles recht fein, rühre etliche Eyer mit frischem Butter auf dem Feuer ab, thue auch dazu ein wenig Pfeffer, Mußkatnuß und Salz, ein wenig geriebenes Brot, und etliche Eyerdotter, mische den Fasch wohl, und mache hernach kleine Knöderl daraus, thue sie

in Schmalz backen schön gelb, thue sie hernach in die Suppen, und laß sie auskochen; ist es Zeit zur Tafel zu serviren, so richte die Suppe zur Tafel ohne Brot.

Eine Suppe von ganzen Linsen.

Diese Suppe wird gemacht auf die nämliche Art, nur muß man ein kleines Häferl mit Linsen extra zusetzen, solche müssen recht lind gesotten seyn, und hernach wenn die Suppen passiret ist, müssen die Linsen dazu gethan werden, und noch ein wenig kochen lassen, damit sie einen guten Geschmack bekommen; man thut ein wenig fein gewürfelt geschnittene Semmel in Butter dazu ausbacken, wenn die Suppe schon angerichtet ist, denn die Semmel muß erogant bleiben.

Eine Colli-Suppe von Krebsen.

Schneide in ein Kastrol Wurzeln, wie schon gemeldet, nimm frischen Butter dazu, wie auch etwas Frösche, setze es auf eine Glut, und laß es dünsten, fülle es hernach auf mit klarer Erbsen-Bouillon, und laß es kochen, backe ein paar Stückel Fisch, wie auch etliche Eyer, und ein paar Semmelschnitten, thue es dazu, und laß auch wohl

mit verkochen, nimm kleine Suppen-Krebseln, nachdem du Suppen vonnöthen hast, thue ihnen lebendig die Scheren und Schweif abschneiden, hernach thue das andere klein zerstoßen im Mörser, setze deine Suppen vom Feuer, und laß ein wenig auskühlen, schöpfe die Fetten davon ab, thue hernach die gestoßenen Krebse dazu, und thue sie durch ein Haarsieb passiren, auf deutsch durchstreichen, die Schweifeln von den Krebsen thue absieden, und hernach ausschälen, und in feine Fülle schneiden, gib sie hernach zu der Suppe, die Semmel dazu thue bähen, oder in Butter ausbacken, ist es Zeit zur Tafel zu serviren, so setze die Suppe auf einen Windofen, thue sie mit dem Schöpflöfel allezeit rühren, wenn sie anfangen will zu kochen, thue sie vom Feuer, und gib das Brod hinein, und thue sie anrichten, so wird die Suppe schön roth und gut seyn.

Eine Krebssuppe auf eine andere Art.

Mache die Suppe, wie vorher gemeldet auf die nämliche Art, nur daß man kleine Semmerl nimmt, und thue sie aushöhlen, und hernach mit frischem Butter schön gelb backen, nimm die Krebsschweifeln, thue sie klein gewürfelt schneiden, wie auch Karpfen-

Milchner und Maurrachen, schneide ein wenig Petersil fein, thue ihn mit ein wenig frischem Butter in ein Kastrol, laß ihn ein wenig possiren, ein wenig Salz, und ein wenig Pfeffer und Muskatnuß, staube ein Mehl daran, und gieße ein wenig Schüh, oder Erbsen=Bouillon daran, laß aufkochen etliche Minuten, thue es hernach mit etlichen Eyerdottern lagiren, und laß es hernach kalt werden; nachdem thue die kleinen Semmerl damit faschiren, thue sie in den Suppentopf, und gieße eine heiße klare Erbsen-Bouillon darauf, ist es Zeit zur Tafel zu serviren, so mache die Suppe heiß und wohl abgerühret, daß sie nicht zusammen laufet, und gieße sie an die faschirten Semmerln, und gib Acht, daß sie schön ganz bleiben, und zur Tafel serviret werden; es ist auch eine gute Suppe.

Eine Krebssuppe mit Milch.

Nimm halb Milch und halb süßen Rahm oder Obers genannt, setze sie zum Feuer, und laß sie sieden, thue sie hernach vom Feuer, und laß sie halb kalt werden, mit den Krebsen mache es, wie vorher schon gemeldet ist, nachdem sie fein gestoßen, thue sie in die Milch rühren, wie auch etliche Eyerdotter,

Staatliche Bibliothek
Regensburg

hernach passire die Suppe durch ein Haartuch, gib ein wenig Salz, und ein klein wenig Zucker dazu, das Brot dazu muß gebähet werden, ist es Zeit zur Tafel, thue die Suppe auf einen Windofen, und thue sie rühren, wie schon gemeldet, gib das Brod dazu, und thue sie zur Tafel serviren.

Eine Suppe mit kleinen Semmeln.

Nimm die Semmeln, thue sie schön aushöhlen, und mit frischem Butter schön gelb backen im Kastrol oder Windofen, nachdem nimm die Krebsschweifeln, thue sie fein schneiden, mache auch einen Krebsbutter, weiche eine Semmel in Milch ein, wenn sie gut geweicht hat, thue sie ausdrucken, und mit etwas Krebsbutter auf dem Feuer possiren, thue die Schweifel auch dazu, wie auch ein wenig Salz und Muskatnuß, auch etliche Eyerdotter, laß es auf dem Feuer anziehen, fülle hernach die kleine Semmeln damit, thue sie in den Suppentopf, und gieß eine heiße Milch darüber, damit sie weichen, wenn es Zeit ist zur Tafel, so gib die nämliche Suppe von Milch, wie schon vorher gemeldet zu machen, darüber, und thue sie zur Tafel serviren.

[library stamp]

Eine Suppe mit Knödeln von französischem Fasch.

Nimm einen Hechten, thue die Haut davon nehmen, hernach thue das weiße Fleisch von den Gräten herunter schaben mit dem Messer, daß alle Gräten davon kommen, thue dieses Fleisch in einen Mörser, und gib dazu etliche Charlotten, ein wenig Zwiebel, ein wenig Petersil, ein wenig Basilicum und Thimian, dieses aber alles recht fein geschnitten, hernach muß es recht fein gestossen werden, hierauf thue diesen Fasch wieder in den Mörser, und gib dazu so viel Fasch gleiches Gewicht, den frischen Butter roher, wie auch in einer Milch geweichte Semmel, Salz, ein wenig Muskatnuß, wie auch weißen Pfeffer, thue es hernach gut zusammen stossen, und schlage dazu von 4 oder 5 Eyerklar den Schnee, thue es wohl zusammen mischen, hernach staube ein wenig feines Mehl auf das Backbret, thue diesen Fasch darauf, und mache nach Gutdünken deine Knödeln rund oder lang, ist es Zeit zur Tafel serviren, laß es sieden in einem Kastrol, nimm klare Erbsen-Bouillon, und thue die Knöderln hinein, und laß es ein Paar Minuten zugedeckter gäh sieden, hernach muß deine klare Erbsen-Bouillon mit guter Schüh

heißer präpariret seyn, so viel du Suppe vonnöthen hast, gieße sie hernach in den Suppentopf, und nimm die Knöderln mit einem löchrigen Löffel heraus, und gib sie in die Bouillon, und thue deine Suppe zur Tafel serviren.

Eine Suppe mit Knödeln auf eine andere Art.

Nimm etwas Fleisch von einem Hechten, wie auch etwas von einem Karpfen, thue es auf ein Schneidbret, mit fein geschnittenem Petersil und Charlotten, wie auch ein wenig Zwiebel, Basilicum und Thimian, schneide alles zusammen recht fein, thue dazu eine in Milch geweichte Semmel, wie auch ein Stückel frischen Butter, Salz und Pfeffer, ein wenig Muskatnuß, und etliche rohe Eyerdotter, stoße dieses alles zusammen im Mörser, bis die Fasch wohl gemischt ist, hernach Krebsschweifeln und Hechtenleber, wie auch Karpfenmilchner, Maurachen und Schampignon, alles dieses klein gewürfelt geschnitten, und hernach in ein wenig frischen Butter dünsten, und wenn es hernach kalt ist, unter diesen Fasch mischen, thue dem Fasch hernach auf ein Backbret mit ein wenig feinem Mehl, mache daraus Knödeln rund oder

lang, nach deinem Gutdünken, thue sie in Eyern herumkehren, und mit geriebenem Brod paniren, und im Schmalz ausbacken, ist es Zeit zur Tafel, thue eine klare Erbsen-Bouillon mit Schůh in ein Kastrol, setze es auf einen Windofen, und laß es kochen, thue die Knödeln hinein, laß sie sieden, aber ganz langsam von Ferne, bis sie gar seyn, hernach thue die Fetten von der Suppen herunter nehmen, gib ein Petersilkraut blattelweiß gebrockt, und wohl blanschirt im Wasser in deine Suppe, und thue sie zur Tafel serviren; es ist eine recht gute Fastensuppe von gutem Geschmacke.

Eine Knödelsuppe auf Schweitzerart.

Schneide eine Semmel klein gewürfelt, die Hälfte davon thue schön gelb in frischem Butter ausbacken, mische sie hernach zusammen in ein Geschirr, thue ein Stückel Hechten ausbacken, wie auch Karpfenmilchner, und Hechtenleber, und thue den gebackenen Fisch klein pflocken, daß ja keine Gräten dabey bleibet, thue es auch zu diesem Brot, die Krebsschweifeln thue gewürfelt schneiden und auch dazu, wie auch ein wenig fein geschnittenen Petersil, Salz, und ein wenig Pfeffer und Muskatnuß, schlage daran etli-

che Eyer ganzer, und gieße ein klein wenig süße Milch daran, thue alles zusammen mischen, mache hernach runde Knödeln daraus, thue diese Knödeln schön gelb in Schmalz ausbacken, ist es Zeit zur Tafel zu serviren, thue eine klare Erbsen-Bouillon mit Schüh in ein Kastrol oder Suppenkessel, setze es zum Feuer, laß es sieden, thue hernach die Knödeln hinein, und laß sie kochen, bis sie gar sind, nimm die Fetten davon, und thue deine Suppe zur Tafel serviren.

Eine Suppe auf Spanisch.

Die Spanier und Italiener thun ihren Fische in gutem Öhle ausbacken, welcher viel delicater und eroganter ist, als wenn er in Schmalz ausgebacken wird, hernach thun sie in einen Suppenkessel oder Hafen eine klare Erbsen-Bouillon giessen, von diesem Backöhle etwas dazu, und setzen es zum Feuer, und lassen es bis 3 Stund langsam sieden, hernach nehmen sie von allen Sorten grünes Gemüß und Wurzeln, stückweis geschnitten, die Torssen davon, dieses alles muß eine Stunde im Wasser blanschirt werden, hernach sauber ausgedrückt, und in diese Erbsen-Bouillon gethan, thue es salzen und gib auch ein wenig weissen Pfeffer dazu, und

laß dieses Gemüß kochen, bis alles lind ist, doch nicht zu stark, setze es vom Feuer, und laß es eine halbe Stunde stehen, bis es angerichtet werden darf, doch allzeit warm gehalten; ist es Zeit zur Tafel serviren, thue es schön anrichten in den Suppentopf mit sammt der Bouillon, und gib es zur Tafel.

Eine Suppe mit Maccaroni.

Thue eine klare Erbsen-Bouillon mit Schüh in ein Geschirr zum Feuer, und laß es sieden, nimm große Maccaron-Nudeln, thue sie in kleine Stückel zerbrechen, setze ein Wasser mit Salz auf einen Windofen, und laß es sieden, thue die Maccaroni hinein, und laß einen Sud aufthun, thue sie mit frischem Wasser abkühlen und hernach in die Bouillon, und laß sie langsam kochen, bis sie lind sind, diese müssen aber nur so lange vor dem Anrichten gekocht werden, daß sie just fertig werden zur Tafel, denn wenn sie lang stehen, so werden sie zu weich und sind nicht mehr so gut, thue sie hernach anrichten, gib auf einem Teller extra einen geriebenen Parmesankäs dazu, und thue sie zur Tafel serviren.

Eine andere auf Italiänisch.

Nimm einen Zelleri, Pastinak, gelbe Ruben, thue diese Wurzeln in kleine Fülle schneiden, aber nicht gar fein, thue sie hernach blanschiren in Wasser, dünste sie hernach in frischem Butter, und gib so viel klare Erbsen-Bouillon und Schüh dazu, so viel du Suppen von nöthen hast, die Maccaroni mache wie vorher schon gemeldet, und thue sie auch dazu, und laß es mit einander aufkochen, wenn es Zeit ist zur Tafel, thue deine Suppe serviren, und gib den geriebenen Parmesankäs extra zur Tafel.

Eine Nudelsuppe.

Man macht die Nudeln, wie sichs auf deutsche Art gehört, aber nicht lang geschnitten, sondern kurz, und auch nicht so fein, hernach kannst du deine Suppe machen auf die nämlichen zwey Manieren, wie schon gemeldet vorher auf Italiänisch.

Eine Suppe mit Fleckeln.

Man schneidet kleine Fleckel mit dem Backradel, oder auch kann man ganz feine Bänder schneiden, und die Suppe machen, wie

die vorherbemeldten, mit Wurzeln, und ohne Wurzeln.

Eine Suppe von Wein.

Nimm einen guten weißen Wein, thue ihn in ein Kastrol mit einem Stück Zucker und ein wenig Zimmet, und auch die Schale von einer Lemoni, laß den Wein sieden, hernach thue etliche Eyerdotter, nachdem du Suppe zu machen hast, in ein Geschirr, thue die Eyer mit frischem Wasser abrühren und durch ein Haarsieb passiren, thue hernach dazu ein Stückel recht frischen Butter, schneide Semmel dazu, und thue sie in Butter ausbacken, ist es Zeit zur Tafel zu serviren, so rühre die Eyerdotter in die Suppe, rühre sie mit dem Schöpflöfel auf, und setze sie auf den Windofen, aber nicht mehr kochen lassen; thue hierauf das gebackene Brot in die Suppe, und richte sie zur Tafel an.

Eine Weinsuppe auf eine andere Art.

Thue ein Stück Zucker in ein Kastrol, und laß ihn zu einen Carmel kochen, hernach gieße den Wein dazu, ein wenig Zimmet, Lemonischale, und mache die Suppe zurecht, wie die vorher bemeldte, nur anstatt

der gebackenen Semmel nimmst du Biscoten dazu.

Eine Brennsuppe.

Thue ins Kastrol ein Stück frischen Butter, setze es auf eine gelinde Glut, mache ein Paar Löffel voll Mehl schön gelb, fülle es hernach an mit klarer Erbsen-Bouillon, wie auch etwas Schüh, daß sie schön in der Farbe ist, gieße sie in einen Kessel oder Hafen, und setze sie zum Feuer, und laß es langsam kochen, thue dazu Wurzel, wie schon bey andern gemeldet ist, wie auch einen ganzen Zwiebel, ein Blattel Muskatblüte, 2 Gewürznägerl, laß die Suppe zwey Stunden sieden, und allzeit wohl abfaumen hernach schneide eine Semmel klein gewürfelt, thue sie im Butter ausbacken, wenn es Zeit ist zur Tafel, passire deine Suppe durch ein Haarsieb in den Suppentopf, und gib das Brot dazu, und servire sie zur Tafel.

Eine süße Brennsuppe von Milch.

Mache ein Mehl gelb mit frischem Butter und einem Stückel Zucker, wenn es schön braun ist, fülle es an mit süßer Milch, gieße es hernach in einen Kessel oder Hafen, setze

es hernach zum Feuer, und laß es sieden, bis das Mehl wohl verkocht ist, thue auch dazu ein wenig Zimmet, auf die letzt die Schalen von einer Lemoni, ist es Zeit zur Tafel, thue deine Suppe passiren durch ein Haarsieb in den Suppentopf, gib eine gebackene Semmel dazu, wie auch ein wenig Salz, du kannst auch anstatt Semmel Biscoten dazu nehmen.

Eine Milchsuppe auf Französische Manier.

Nimm eine Portion süße Milch nach Verhältniß so viel du Suppe vonnöthen hast, gieß sie in einen Kessel oder Suppenhafen, setze sie zum Feuer, und laß sie sieden, thue dazu ein Stückel Zucker, ein halbe Coffee-Schale ganzen Colianda, laß die Milch mit diesem einem Stunde ganz langsam sieden, auf die letzt, wenn es Zeit ist zur Tafel, gib die Schalen von einer Lemoni dazu, wie auch ein wenig Salz, thue die Milch durch ein Haarsieb in den Suppentopf passiren, und gib gebackene Semmel-Schnitten dazu, oder auch anstatt Semmel Biscoten.

Eine Milchsuppe auf eine andere Art.

Nimm etwas süße Mandeln, thue sie fein

stoßen mit Milch, daß sie nicht öhlicht werden, hernach nimm halben Theil süße Milch und halb süßen Raam mit einem Stückel Zucker, ein wenig Zimmet, die Schalen von einer Lemoni, laß es hernach aufkochen, nachdem es aufgekocht hat, setze es vom Feuer, und laß es halb kalt werden, hernach thue zu den gestoßenen Mandeln 5 oder 6. harte Eyerdotter, thue es hernach mit dieser Milch abrühren, und hierauf durch ein Haarsieb passiren, wenn es Zeit ist zur Tafel, setze es in einem Kastrol auf den Windofen, und thue es allzeit mit dem Schöpflöffel aufgießen, und herum rühren, bis die Suppe recht heiß ist, aber nicht kochen lassen, gieße sie in den Suppentopf, und gib gebackene Semmelschnitten dazu, oder auch Biscoten.

Eine Milchsuppe auf andere Manier.

Nimm halb Mandeln, und Pistazien, thue sie mit Milch fein stoßen, wie auch etliche harte Eyerdotter dazu, und ein wenig Citronat, stoße alles fein, setze halb Milch und süßen Raam auf das Feuer, und laß es sieden, gib ein wenig Zimmet, und die Schalen von einer Lemoni dazu, wenn es gesotten hat, setze sie vom Feuer, und laß sie etwas kalt

werden, hernach thue die gestoßenen Mandeln mit der Milch abrühren, und durch ein Haartuch passiren, schlage hernach von etlichen Eyern das Klare so viel du vonnöthen hast, zu einem Schnee, gib ein wenig fein gestoßenen Zucker dazu, und setze mit einem Eßlöffel den Schnee auf ein Papier, und auf das Blech, thue es in einen Backofen, welcher nicht heiß ist, und laß diesen Schnee schön gelb werden, nachdem thue ihn mit dem Messer schön ganzer abschneiden von dem Papier, ist es Zeit zur Tafel zu serviren, werfe ein wenig Zucker in die Milch, und setze sie in ein Kastrol auf den Windofen, und thue sie mit dem Schöpflöffel herum rühren, und beständig aufgießen, wenn sie recht heiß ist, gieße sie in den Suppentopf, und thue den Schnee darein anstatt dem Brot, und gib sie zur Tafel; es ist eine Nachtsuppe.

Eine schwarze Brotsuppe auf Deutsch.

Schneide schwarzes Hausbrot ganz fein wie sichs zu einer Suppe gehört, thue es hernach in frischem Butter schön gelb rösten, thue hernach Eyer verlieren im Wasser, so viel du vonnöthen hast, wenn es Zeit ist zur Tafel, setze in ein Kastrol eine klare Erb=

sen-Bouillon mit etwas Schüh auch dabey auf den Windofen, und laß es sieden, thue hernach Brot hinein mit ein wenig fein geschnittenem Petersil, laß es aufkochen, richte die Suppe hernach an in den Suppentopf, und gib die verlornen Eyer dazu, und oben auf die Suppe gib eine gute Portion schön gelb geröste Zwiebel darüber.

Eine andere, auf französische Art.

Schneide das schwarze Brot zur Suppe, wie sichs gehöret, schneide etliche Zwiebel dünn battelweis von der Hand, thue sie ins Kastrol mit einem Stück frischen Butter, laß sie rösten, bis sie anfangen schier gelb zu werden, gib hernach eine klare Erbsen-Bouillon daran, soviel du Suppe vonnöthen hast, laß es aufsieden, gib hernach das Brod hinein, thue es salzen, und auch pfeffern, schlage etliche Eyer daran, und thue sie zur Tafel serviren.

Ein Panadel auf Französisch.

Nimm eine runde Semmel, thue die erste Rinden davon abreiben, hernach schneide es in der Mitten von einander, thue das obere Theil davon aushöhlen, das die Schmol-

len davon kommt, bestreiche die halbe Semmel hernach mit frischem Butter, thue sie in den Ofen, oder auf eine Glut oben und unten, und laß sie schön gelb werden, die andere Semmel daran, und die Schmollen thue fein schneiden, in ein irdenes Geschirr, oder auch in eine silberne Suppenschalen, und gib einen frischen Butter dazu, wie auch ein wenig klare Erbsen-Bouillon, setze es auf eine kleine Glut, und laß es kochen, bis die Semmel gut verkocht und eine schöne gelbe Krusten daraus wird, ist es Zeit zur Tafel zu serviren, thue die in Butter ausgebackene Semmel darauf setzen, und fülle es an mit heißer Erbsen-Bouillon, thue es salzen, gib ein wenig Muskatnuß dazu, thue den Butter von oben ein wenig abschöpfen, und thue sie zur Tafel serviren, wenn man will viel von diesem Panadel machen, so muß man mehrere Semmel haben, und ein größeres Geschirr, und die Krusten muß hernach herausgestochen werden in den Suppentopf, wo man sie zu serviren hat, und hernach die Bouillon daran gegossen, wenn es vonnöthen thut.

Ein Panadel auf Italiänisch.

Thue eine Semmel fein reiben, und hernach in frischem Butter schön gelb rösten, fülle es hernach an mit klarer Erbsen-Bouillon, und laß es eine Stunde lang kochen, es darf nicht zu dick, und auch nicht zu dünn seyn, sondern es muß wohl aufgekocht seyn, thue es salzen, und reibe ein wenig Muskatnuß daran, und thue es zur Tafel serviren.

Ein Panadel auf Deutsch.

Thue die Semmel fein reiben, setze hernach eine klare Erbsen-Bouillon zum Feuer, wenn sie siedet, streiche die Semmelbrösel hinein, und laß es auch eine Stunde lang sieden, hernach wenn es Zeit ist zur Tafel serviren, thue es salzen, und reibe ein wenig Muskatnuß daran, und thue es mit etlichen Eyerdottern und ein wenig frischem Butter lagiren. Man kann auch die Semmel nur fein schneiden, nimm einen Segel oder Kastrol, und dann eine klare Erbsen-Bouillon daran gegossen, aber nicht zuviel; wenn es eine halbe Stunde gekocht hat, thue es mit einem Löffel wohl rühren, und thue es hernach anrichten, wie das vorher Bemeldte.

Große Stück um auszuwechseln die Suppen.

Einen Kopf von Rheinsalm mit Soß.

Nimm ein Geschirr, welches groß genug ist, den Kopf hinein zu thun, schneide hinein gelbe Ruben, Pastinak, Zeller, und Petersilwurzel, wie auch Borry, und Zwiebel, etliche Lorberblätter, etwas Basilicum und Thimian, etliche Körner weißen Pfeffer, und ganze Nägerln, ein wenig Muskatblüthe, gieße dazu halb Wasser und halb Essig, thue es gut salzen, laß hernach sieden, wenn der Kopf sauber geputzt und die Floßen davon genommen, thue ihn hinein, und lasse ihn stät sieden, bis er gar ist; die Soß dazu: nimm etwas Kapern, auch etliche Charlotten, thue hernach die Charlotten mit ein wenig frischem Butter possiren, gieb die Kapern und Sardellen dazu, thue eine Colli dazu, oder auch ein wenig feines Mehl daran stauben, und mit Schůh anfüllen, und wohl verkochen lassen, ist es Zeit zur Tafel zu serviren, thue den Kopf von dem Sud heraus nehmen auf ein Tischtuch, daß er wohl ablaufet, gib an die Soß ein wenig fein geschnittenen Petersil, ein wenig Vertramessig und den Saft von einer

Lemoni, richte den Kopf auf eine Schüssel, und schütte die Soß darüber, und thue ihn zur Tafel serviren.

Ein Stück Rheinsalm glaßirt.

Nimm ein Geschirr, wo das Stück Rheinsalm just hinein gehet, thue diese Wurzel und Kräuter hinein, wie vorher gemeldet ist, binde das Stück Rheinsalm mit Bindfaden, thue es in das Geschirr, salze es, aber nicht zu stark als wie den Kopf, gieße 1 oder 2 Bouteillen weißen Wein darüber, setze es auf das Feuer, und laß es auffieden, hernach aber ganz stat, bis das Stück gesotten hat; ist es Zeit zur Tafel, nimm das Stück heraus auf ein Tischtuch, und thue die Haut davon nehmen, rangire es auf die Schüssel, und thue es schön glaßiren, die Soß dazu, thue etliche Sardellen ganz fein schneiden in ein kleines Kastrol mit frischem Butter, und ein wenig feines Mehl, rühre es roher zusammen, gieße daran ein wenig Schüh und auch etwas von dem Sud, worin das Stück gesotten hat, einen ganzen Zwiebel thue auch dazu, setze die Soß auf das Feuer, und thue sie rühren, und aufkochen lassen, drücke hernach den Saft von einer Lemoni daran, und servire es zur Tafel.

Ein Stück Rheinsalm im Ofen.

Nimm das Stück, thue die Haut davon, hernach salze es, und laß es ein Paar Stunden stehen, nachdem thue etliche Sardellen klein schneiden, thue sie in ein Kastrol mit frischem Butter, und einem starken Löffel voll weißes Mehl, rühre es, und gieße eine Schüh daran, schneide ein Paar Zwiebeln blattelweis auch dazu, und thue die Soß auf dem Feuer abrühren, sie muß aber ganz dick seyn; hernach laß die Soß kalt werden, rangire das Stück trockener auf eine Tortenpfanne, gieße die Soß darüber, belege das Stück von einer Lemoni das Mark blattelweis geschnitten, wie auch ein Paar Lorberblätter, wenn der Ofen heiß ist, setze es hinein, und laß es gar werden. Ist es Zeit zur Tafel, lege das Stück auf die Schüssel, nimm die Lorberblätter davon, und die übrige Soß was in der Tortenpfanne ist, nimm ein wenig Colli dazu, ein wenig Bertramessig und den Saft von einer Lemoni, laß die Soß aufkochen, und thue sie durch ein Haarsieb passiren an das Stück, und thue es zur Tafel serviren.

Ein Stück Rheinsalm mit einer Haschee-Soße.

Nimm das Stück Rheinsalm, thue es auf eine Schüssel, oder verzinnte Tortenpfanne, thue es salzen, und schneide Wurzeln daran, thue auch Kräuter dazu, etliche Lorberblätteln, das Mark von einer Lemoni blattelweis geschnitten, gieße Provanßeröhl darüber, und laß es etliche Stunden stehen, und zu Zeiten umkehren, ist es bald Zeit zur Tafel, so lege es auf den Rost, und laß es langsam gar werden. Du mußt es allzeit mit diesen Wurzeln und Kräutern bedecken, bis es ausgebraten hat; die Soß dazu: schneide etliche Sardellen mit Kapern fein, wie auch etliche Charlotten, und ein wenig Zwiebel, thue dieses possiren mit ein wenig frischem Butter, gib eine Colli daran, so viel du Soß vonnöthen hast, laß sie aufkochen, thue dazu von ein Paar harten Eyern den Dotter klein geschnitten, wie auch ein wenig fein geschnittenen Petersil, und ein wenig Bertram, drücke den Saft von einem Lemoni daran, und gib die Soß darunter, und thue es zur Tafel serviren.

Ein Stück Rheinsalm mit Champagner-Wein.

Nimm das Stück Rheinsalm, thue es salzen, und laß es ein Paar Stunden stehen, hernach thue es gut mit einem Tuch abtrocknen, gieße ein gutes Provanßeröhl darüber, und lege es auf den Rost, und laß es nur halb gar werden, bis es anziehet, hernach thue in die Schüssel, wo du es serviren willst, das Stück, thue in ein Kastrol einen frischen Butter mit feinem Mehl, rühre es, einen ganzen Zwiebel, ein Lorberblatt, ein Blättel Mußkatnuß, gieße daran ein Glas Champagner-Wein, ein Löffel voll Schüh, rühre die Soß auf dem Feuer ab, und gieße sie hernach über den Fisch, und setze ihn in den Ofen, wenn es Zeit ist zur Tafel, nimm ihn heraus, gieße die Soß durch ein Haarsieb in ein Kastrol, laß sie aufkochen, thue sie mit etlichen Eyerdottern lagiren, und drucke den Saft von einer Lemoni daran, und gieße die Soß über den Fisch, und servire ihn zur Tafel.

Ein Stück Rheinsalm, mit einer Krebs-Soße.

Thue das Stück absieden auf die nähmliche Art, gleichwie den Kopf, lege es her-

nach auch trocken, wenn es Zeit ist zur Tafel, die Soß dazu, mache einen Krebsbutter, thue es hernach, wenn der Butter kalt ist, in ein Kastrol, mit ein wenig feinem Mehl, thue einen ganzen Zwiebel dazu, und thue die Soß auf dem Feuer abrühren, schneide hernach die Krebsschweifeln in Fülle, wie auch etwas Hechtenleber und Karpfenmilchner, gib es in die Soß. Ist es Zeit zur Tafel zu serviren, lege das Stück auf die Schüssel, drucke den Saft von einer Lemonie in die Soß, und gib sie hernach über das Stück, und servire es zur Tafel.

Eine Lachsforellen bereite auf die nähmliche Art zu.

Ein Stück Hausen mit Sardellen.

Nimm das Stück Hausen, thue es mit fein geschnittenen Sardellen durchspicken, thue sie hernach in ein Kastrol mit einem Stück frischem Butter, ein Löfferl weiß Mehl, thue es mischen, schneide einen Zwiebel blattelweis daran, wie auch etliche Charlotten, gelbe Ruben, Pastinak und Zelleri, auch fein blattelweis geschnitten, ein wenig Basilikum und Thimian fein geschnitten, ein Paar Lorberblätter, ein wenig Pfeffer, gieße

ein Glas rothen Wein daran, und eine Schüh, rühre es auf dem Feuer ab, es darf nicht zu dünn seyn, laß die Soß kalt werden, lege das Stück Hausen in ein Kastrol, gieße die Soß darüber, und laß es im Ofen aufkochen, ist es Zeit zur Tafel zu serviren, drucke den Saft von 2 Lemonien daran, ein klein wenig Bertramessig, und richte es an zur Tafel, die Soß darf nicht passiret werden, nur die Lorberblätter kommen davon.

Ein Stück Hausen im Ofen.

Thue das Stück Hausen mit Sardellen durchspicken, und thue es salzen, lege es in ein Kastrol, thue eine Paar Zwiebeln blattelweis daran schneiden, wie auch etwas Wurzeln, wie schon gemeldet, ein wenig Basilikum und Thimian, ein Paar Lorberblätter, das Mark von 2 Lemonien blattelweis die Kern davon, etliche Körner weißen Pfeffer, ein wenig Bertramessig, und gieße auch ein Provanßeröhl darüber, und setze es in den Ofen, und laß es gar werden, die Soß dazu, schneide etliche Charlotten in Fülle, thue sie mit ein wenig Butter possiren, fülle es hernach auf mit Colli, oder staube ein wenig Mehl daran, fülle es hernach an mit

Schüh, laß die Soß kochen, thue etwas kleine französische Kapern dazu, ist es Zeit zur Tafel, thue das Stück Hausen heraus nehmen, alle Kräuter davon, wie auch das Öhl, drucke den Saft von einer Lemoni an die Soß, und richte die Soß über den Fisch und gib ihn zur Tafel.

Ein Stück Hausen gebraten.

Thue das Stück Hausen mit Sardellen spicken, richte es hernach ein mit Wurzeln und Kräutern, wie das vorher gemeldte, und laß es etliche Stunden in der Marinade liegen, hernach stecke es an den Spieß, und lege es zum Feuer, thue alles dieses vom Fisch in die Bratpfanne, wie auch einen frischen Butter, thue es damit begießen, die Soß dazu, nimm Zwiebel, thue sie fein blattelweis schneiden, und hernach in einem siedenden Wasser blangiren, gieße sie ab, wenn sie wohl trocken sind, thue es in ein Kastrol mit frischem Butter, und laß es schön gelb werden, hernach thue den Butter daran, gieße eine Colli daran, oder auch wenn du keine Colli hast, staube ein wenig Mehl daran, und fülle es hernach an mit Schüh, laß sie aufkochen. Ist es Zeit zur Tafel, richte das Stück Hausen auf die Schüssel, lagire die Soß mit ein wenig Senf,

drücke den Saft von einer Lemoni daran, und gib die Soß darüber, und thue es zur Tafel serviren.

Ein Stück Hausen auf eine andere Manier.

Thue das Stück Hausen mit Sardellen durchspicken, und einrichten wie das vorher Bemeldte, aber ohne Öhl, sondern mit frischem Butter, thue es auch in den Backofen in einem Kastrol, und laß es gar werden als wie gebraten, die Soß dazu, thue etliche Charlotten fein in Fülle schneiden in ein Kastrol mit frischem Butter, thue sie possiren, gib eine Colli daran, oder staube ein wenig feines Mehl daran, und fülle es auf mit Schüh, und laß es aufkochen, die Soß einkochen, auf die Letzt gib ein Datzerl sauern Raam dazu, und laß die Soß etwas einsieden, wenn es Zeit ist zur Tafel zu serviren, thue etwas kleine französische Kapern in die Soß, den Saft von einer Lemoni, thue die Kräuter und alles wohl von dem Fisch, und richte ihn auf die Schüssel, gib die Soß darüber, und servire ihn zur Tafel.

Ein Wallerfisch gesotten mit Soß.

Der Fisch, oder ein Stück davon wird gesotten in Corbouillon, wie schon gemeldet ist worden, einen anderen zu sieden, hernach kannst du die nähmlichen Soßen dazu geben, wie bey den anderen Fischen, auch kannst du ihn warmer ohne Soß, und mit geschabtem Kern serviren, und eine kalte oder auch eine warme Soß extra dazu geben, warmer gib eine heiße Soß wie schon gemeldet ist, zu machen; kalter schneide feinen Petersil, Bertram, Charlotten, Zwiebel, Kapern, ein wenig Basilicum und Thimian, siede etliche Eyer hart, nimm die Dötter davon, thue sie in einem Mörser mit ein Paar Sardellen zerreiben, gib ein wenig Provanßeröhl dazu, thue es mit Essig abrühren, ein wenig Pfeffer und Salz, ein wenig Lemonischalen fein geschnitten, mische die geschnittenen Kräuter auch dazu, daß die Soß nicht zu dick, auch nicht zu dünn ist, gib sie kalter extra in einer Soßerie, wie auch die warme zu dem Fisch auf die Tafel, die kalte Soß läßt sich zu mehreren Fischen geben.

Ein Stück Wallerfisch auf dem Rost mit einer Petersilsoß.

Nimm den Fisch, thue ihn einmariniren, gleichwie den Hausen mit Öhl und Wurzeln, und Kräutern, nur daß er nicht gespicket wird mit Sardellen, thue ihn hernach auf dem Rost langsam braten, daß er durchaus gut wird, wenn es Zeit wird zur Tafel, thue ihn auf die Schüssel richten, die Soß dazu, ein Hand voll Petersil schön grün aus dem Schmalz gebacken, hernach thue ein Stück frischen Butter mit einem Zwiebel blattelweis geschnitten in ein Kastrol, laß den Butter gelb werden, gieße ein halbes Gläsel Bertramessig daran, drucke den Saft von einer Lemoni dazu, und thue die Soß durch ein Haarsieb über den Fisch passiren, und streue den gebackenen Petersil darüber.

Einen Hechten im Ofen.

Nachdem der Hecht sauber geputzt ist, thue ihn transchiren nach Belieben lang oder rund, thue ihn einsalzen, und lasse ihn ein Paar Stunden im Salz stehen, schneide hernach etliche Sardellen fein, thue sie in ein Kastrol mit einem Stück frischem Butter, ein Löffel voll feines Mehl, mische es mit dem Koch=

löffel, schneide dazu ein Paar Zwiebeln blattelweis ohne Kern, gieße Schüh daran, und rühre die Soß auf dem Feuer ab, sie muß ganz dick seyn; laß sie nachdem kalt werden, trockne den Hechten mit einem Tuche ab, und durchspicke ihn mit Sardellen, lege ihn auf eine verzinnte Tortenpfanne, und gieße die kalte Soß darüber, sie muß an dem Hecht ganz dick bleiben, stelle ihn in den Backofen, und laß ihn eine schöne Farbe bekommen, die Soß dazu, nimm eine Colli in ein Kastrol mit ein wenig feinen Kapern, und wenig fein geschnittene Lemonischalen, etliche Blättel Bertram oder Essig, laß die Soß aufkochen, drucke den Saft von einer Lemoni daran, und gib die Soß auf die Schüssel, und lege den Hechten darauf, und thue ihn zur Tafel serviren.

Einen Hechten am Spieß.

Nachdem der Hecht sauber geputzt ist, thue ihn salzen, und mit Sardellen durchspicken, laß ihn ein Paar Stunden stehen, wenn es Zeit ist, stecke den Hechten an den Spieß, thue ihn mit dem Bindfaden binden, daß er nicht abfallen kann, und lege ihn zum Feuer, thue ihn mit frischem Butter begießen, und laß ihn schön braten, die Soß dazu, nimm kleine Zwiebeln, thue sie sauber schälen in ein frisches Wasser,

thue sie blangiren, nachdem nimm die erste Haut davon, thue sie wieder in ein frisches Wasser, damit sie weiß bleiben, nimm ein kleines Häferl, thue die Zwiebel hinein, mit ein wenig frischem Butter, und schneide dazu ein Mark von einer Lemoni blattelweis, gib ein wenig Essig und Wasser dazu, laß sie sieden, bis sie lind sind, nachdem thue sie heraus nehmen in ein Kastrol, gib eine Colli dazu, ist es Zeit zur Tafel, so laß diese Soß aufkochen, drucke den Saft von einer Lemoni dazu, und gib die Soß auf die Schüssel, drucke den Saft von einer Lemoni über den Hechten am Spieß, und lege ihn auf die Soß, und thue ihn zur Tafel serviren.

Einen Hechten mit einer weißen Soß.

Thue den Hechten absieden in Courbouillon, wie schon gemeldet, die Soß dazu, nimm frischen Butter in ein Kastrol mit einem Löffel voll feinem Mehl, 4 Eyerdötter, einen ganzen Zwiebel, mische alles mit dem Kochlöffel, gib die Hälfte von dem Hechtensud, und eine Hälfte von klarer Erbsen-Bouillon dazu, ist es Zeit zur Tafel, so lege den Hechten trocken, rühre die Soß auf dem Windofen ab, thue fein geschnittenen Petersil dazu, drucke dazu den Saft von einer Lemoni, lege

den Hechten auf die Schüssel, und gib die Soß dazu, und servire ihn zur Tafel.

Einen Hechten mit einer englischen Soß.

Der Hecht wird gesotten, wie schon gemeldet, die Soß dazu, thue ein großes Stück Butter in ein Kastrol mit 4 Eyerdöttern, und den Saft von einer Lemoni, ein Eßlöffel voll frisches Wasser, ist es Zeit zur Tafel, lege den Hechten trocken, und rühre die Soß mit dem Löffel auf dem Feuer wohl ab, sie darf nicht aufkochen, sondern sobald sie dick wird, lege den Hechten auf die Schüssel, und gieße die Soß darüber, und thue ihn zur Tafel serviren.

Einen Hechten gesotten mit Petersilwurzeln.

Nachdem der Hecht sauber geputzt und tressiret ist, setze ein Wasser auf das Feuer mit viel Salz, es kommt sonst nichts dazu, wenn es siedet, thue den Hechten hinein, und laß ihn langsam sieden, er muß eingesalzen werden, damit er recht körnicht wird, nimm Petersilwurzeln, thue sie in Fülle schneiden, und im Wasser blangiren, hernach nimm von dem Hechtenwasser, thue die Wurzeln hinein, und laß sie lind sieden, ist es Zeit zur Tafel,

thue den Hechten auf die Schüssel richten, und gieße die Petersilwurzeln mit sammt dem Wasser über den Hechten, thue ein Stück frischen Butter in ein Kastrol mit einem Eßlöffel voll frischem Wasser, rühre ihn mit einem Löffel auf dem Feuer, bis er zergehet und heiß ist, gib diesen Butter extra in einer Soßerie auf die Tafel.

Einen Hechten auf pohlnische Manier.

Thue den Hechten sauber putzen, schneide ihn hernach in Stücke, und thue ihn einsalzen, setze ein Wasser auf das Feuer mit Salze, wenn es siedet, thue den Hechten hinein, und laß ihn einen kleinen Sud aufthun, hernach thue ihn wiederum in ein frisches Wasser, und thue ihn trocken legen, nimm Petersilwurzeln, thue sie in Fülle schneiden, und ein wenig blangiren, thue in ein Kastrol ein Stück frischen Butter, einen ganzen Zwiebel, den Hechten und die Petersilwurzeln, Salz und ein wenig Pfeffer, setze den Hechten auf eine Glut, und laß alles zusammen dünsten, staube einen Löffel feines Mehl daran, und fülle es auf mit klarer Erbsen-Bouillon und laß den Hechten kochen, bis alles wohl verkocht hat, ist es Zeit zur Tafel, lagire den Hechten mit etli-

chen Eyerdottern, drücke den Saft von 1 oder 2 Lemonien daran, und thue ihn zur Tafel serviren.

Ein Gericht von unterschiedlichen Fischen.

Nimm von einem Karpfen, Aalfisch, Forellen, Aalrutten, Perschling und Schleien, wenn diese Fische sauber geputzet, und in schöne Stücke geschnitten sind, thue es wohl einsalzen, setze ein Wasser wohl gesalzen auf das Feuer, und laß es sieden, thue diese Fische hinein, und laß sie einen Sud aufthun, hernach in ein frisches Wasser, und thue die Fische heraus trocken legen, rangire sie in ein Kastrol, schneide dazu von Wurzeln, wie schon gemeldet, auch ein Paar Zwiebeln, ein Lorberblatt, ein wenig Basilicum und Thimian, ein wenig Nußkatblühe, ein wenig ganzen Pfeffer und etliche Gewürznägerln, thue ihn salzen, gieße dazu ein Glas rothen Wein, und ein Glas guten Essig, und laß ihn ein Paar Stunden stehen; setze in einem Kastrole einen frischen Butter auf eine Glut, mit ein wenig Zucker, so groß als eine Nuß, mache ein Paar Löffel voll Mehl schön braun, fülle es hernach an mit Schüh, und laß es aufkochen, setze es auf die Seite, und laß es kalt werden, eine Stunde vor dem An=

richten gieße diese Soße an den Fisch, und setze ihn hernach auf einen gähen Windofen, und laß ihn schnell einkochen, setze ihn auf die Seite, und thue das Blut von den Fischen hinein lagiren, und nimm ein sauberes Kastrol, thue den Fisch sauber aus der Soße herausnehmen und lege ihn in das Kastrol, thue hernach die Soße durch ein Haarsieb, oder auch durch ein Haartuch an den Fisch passiren, hernach laß ihn wiederum aufkochen, drücke den Saft von einer Lemoni daran, oder auch mehrere, wenn es vonnöthen, und thue ihn zur Tafel sauber anrichten.

Einen Karpfen schwarz gesotten.

Thue den Karpfen sauber schuppen, halte das Blut davon mit Essig auf, hernach schneide Stücke nach Wohlgefallen, rangire die Stücke in ein Kastrol, schneide ein Paar Zwiebeln blattelweis daran, gib auch dazu ein Lorberblatt, ein wenig Basilicum und Thimian, thue es auch salzen, und ein wenig pfeffern, gieße denn in das Blut mit Essig ein Glas rothen Wein, einen Löffel voll Schüh, mache hernach braun einen Löffel voll Mehl, thue es auch zu dem Fisch, fülle es an mit Schüh, stecke es auf einen gähen

Windofen, und laß ihn schnell einkochen, ist es Zeit zur Tafel, so richte den Fisch sauber in die Schüssel, drücke den Saft von einer Lemoni an die Soße, und thue die Soße durch ein Haarsieb über den Fisch passiren und zur Tafel serviren.

Einen Karpfen auf Böhmisch.

Nachdem der Karpfen sauber geputzet, halte das Blut auf mit dem Essig, thue ihn stückweis schneiden, und rangire ihn in ein Kastrol, thue ihn salzen und pfeffern, und passire das Blut davon durch ein Haarsieb, schneide hernach daran ganz dünn blattelweis von allen Sorten Wurzeln, was in der Kuchel gebraucht wird, wie auch ein Paar Zwiebeln, etliche Charlotten, ein Paar Löffel Rockenbohl, gib auch dazu ein Lorberblatt, ein wenig fein geschnittenen Basilicum und Thimian, gieße auch hinzu ein Glas guten Essig, ein Glas Bier, und einen Löffel voll Schüh, mache einen Löffel voll Mehl braun, gib es auch dazu, setze es hernach auf einen gähen Windofen, und laß es schnell einkochen, die Wurzeln müssen aber lind seyn, und der Fisch wohl ausgekocht, auf die Letzt drücke den Saft von einer Lemoni daran, und

richte den Fisch sammt den Wurzeln zur Tafel an.

Einen Karpfen auf Böhmisch auf eine andere Manier.

Der Karpfen wird gerichtet auf die nämliche Manier, wie vorher schon gemeldet, nur daß keine Wurzeln dazu kommen, sondern nur recht viel Zwiebel blattelweis geschnitten, und hernach kochen lassen, auf die nämliche Manier, und mit sammt dem Zwiebel angerichtet.

Einen Karpfen auf jüdische Manier.

Nachdem der Karpfen sauber geschuppet, thue das Blut mit Wein aufbehalten, schneide den Karpfen in Stücke, richte ihn in ein Kastrol, thue ihn salzen, und gieße das Blut dazu, gib ferner ein wenig Pfeffer, Gewürznägerln, ein wenig Mußkatnuß dazu, stoße einen Lebzelten, und streue ihn daran, und laß ihn ein Paar Stunden stehen, hernach gieße einen Löffel voll Schüh dazu, und setze ihn auf einen gähen Windofen, und laß den Karpfen einkochen, bis er fertig ist, auf die Letzt drücke den Saft von einer oder mehr

Lemonien daran, damit er picant ist, und thue ihn zur Tafel serviren.

Einen Karpfen mit Burgunder Wein.

Thue den Karpfen sauber putzen, und das Blut mit Burgunder = Wein aufbehalten, richte den Karpfen in ein Kastrol, salze ihn, wie auch pfeffern, gib ein Paar Zwiebeln und etliche Charlotten, ein Schippel Rockenbohl, Wurzeln, ein wenig Basilicum, Thimian und das Mark von einer Lemoni blattelweis geschnitten dazu; röste eine Hand voll geriebenes schwarzes Hausbrot in Butter schön braun, gib es auch zu dem Fisch, gieße die Bouteille Burgunder = Wein daran, auch einen Löffel voll Schüh, setze ihn auf einen schnellen Windofen, und laß ihn schnell einkochen, daß die Soße kurz wird, thue hernach den Fisch in ein anderes sauberes Kastrol, die Soße davon thue du sch ein Haartuch passiren, und gieße sie wiederum an den Fisch, ist es Zeit zur Tafel, so laß den Fisch aufkochen, und thue ihn zur Tafel serviren, wenn es frische Tartoffeln gibt, kann man etliche mit dem Fisch ganzer kochen lassen, oder man kann sie auch zerschneiden, die Tartoffeln werden aber mit dem Fisch serviret.

Einen Karpfen mit kleinen Zwiebeln.

Der Karpfen wird schwarz gesotten, wie schon gemeldet, nimm etliche Dutzend Zwiebeln, thue sie sauber putzen, und hernach schön weich und lind sieden; wenn du den Karpfen servirest, thue die Zwiebeln abgießen, und auf den Karpfen legen, und zur Tafel serviren.

Einen Karpfen grillirt.

Der Karpfen muß sauber geputzet, und auf dem Rücken aufgemacht und eingesalzen werden, das Eingeweide davon ein wenig absieden und trocken gelegt, schneide etliche Charlotten, ein wenig Petersil, Basilicum und Thimian fein, thue den Karpfen sauber mit einem Tuch abtrocknen, thue ihn hernach mit diesen Kräutern von innen und außen bestreichen, wie auch ein wenig pfeffern, das Eingeweide lege in den Karpfenbauch, lege ihn hernach auf eine verzinnte Tortenpfanne, oder Schüssel, schneide ein Paar Zwiebeln blattelweis, wie auch das Mark von einer Lemoni, ein Paar Lorberblätter, gieße ein Provanßeröhl daran und ein wenig Essig, und laß ihn etliche Stunden stehen, wenn es Zeit ist, thue den Rost auf eine Glut und

laß ihn recht heiß werden, lege hernach den Karpfen darauf, und laß ihn schön grilliren, belege ihn allzeit mit den Zwiebeln und Lemonien, begieße ihn auch ein wenig mit Öhl und Essig so oft du ihn umwendest, gib die Soße dazu, schneide eine Portion Kappern ganz fein, thue einen Butter in ein Kastrol, laß ihn gelb werden, thue die Kappern dazu, ein wenig Bertrameßig, den Saft von einer Lemoni, richte den Karpfen auf die Schüssel, und gieße diese Soße darüber, und thue ihn zur Tafel serviren.

Einen Karpfen faschirt.

Thue den Karpfen zurecht machen, wie schon vorher gemeldet, nimm das Eingeweide von einem Rogner, thue es absieden, schneide hernach etliche Charlotten und ein wenig Zwiebeln fein, thue es in ein Kastrol mit frischem Butter posiren auf dem Feuer, thue dazu eine mit Milch eingeweichte Semmel, das Eingeweide fein geschnitten auch dazu, wie auch ein wenig fein geschnittenen Petersil, Basilicum und Thimian, Pfeffer und Salz, laß es mit einander posiren, rühre hernach ein Paar ganze Eyer und etliche Dotter daran, und laß es wiederum auf dem Feuer anziehen und kalt werden, thue den

Karpfen gut mit einem Tuche abtrocknen, und thue ihn mit dieser Fasch faschiren, oder auf deutsch füllen, bestreiche eine Tortenpfanne mit frischem Butter, schneide eine Semmel blatteldünn, belege die Tortenpfanne damit, die Größe wie der Karpfen ist, lege ihn darauf, laß einen frischen Butter zergehen mit ein Paar Eyerdottern, begieße den Karpfen damit, und bestreue ihn mit fein geriebenem Brot, setze ihn in den Backofen und laß ihn gar werden, damit er eine schöne Farbe bekomme, die Soße mache so wie diese zu dem grillirten Karpfen, lege den Karpfen auf die Schüssel, gieße die Soße darüber, und gib ihn zur Tafel.

Einen gebackenen Karpfen.

Mache den Karpfen auf dem Rücken auf, und siede ihn ganzer recht gut im Kastrol, nachdem thue ihn trocken legen, und recht gut abtrocknen, bestreiche ihn mit Mehl, schlage etliche Eyer auf, thue den Karpfen wohl damit bestreichen, und mit fein geriebenen Semmeln bestreuen, und wenn es Zeit ist zur Tafel, so backe ihn im Schmalz schön gelb aus; zur Soße dazu nimm Karpfen Milchner gesotten, in kleine Stückel geschnitten, wie auch Hechtenleber, wenn du es

hast, etwas Krebsschweifeln, und ein Paar Dutzend Schnecken lind gesotten, und sauber geputzet, dieses thue in ein Kastrol mit fein geschnittenen Charlotten und Petersil, und ein wenig frischem Butter, laß es auf dem Feuer posiren, gib eine Colli dazu, wenn du es hast, wo nicht, so stäube ein wenig Mehl daran, thue es mit Schüh anfüllen und kochen lassen; ist es Zeit zur Tafel, so drücke den Saft von einer Lemoni daran, gib die Soße in die Schüssel, lege den Karpfen schön warmer darauf, und servire ihn zur Tafel.

Eine Fischotter mit rothem Wein.

Wenn die Fischotter ausgezogen ist, so schneide sie in schöne Stücke, rangire sie in ein Geschirr mit Wurzeln, Kräutern und Zwiebeln, wie auch Lorberblätter, einem Schipperl Rockenbohl und Salz, ganzes Gewürz, und etwas weniges Essig, und laß sie 24 Stunden in dieser Marinade stehen, damit sie den Fischgeschmack verlieret, hernach wenn du sie zu serviren hast, nimm ein Kastrol, thue frischen Butter hinein mit Zwiebel und Wurzeln, und laß den Butter gelb werden, nimm hernach so viel Stücke, als du vonnöthen hast, lege sie in den Butter, thue es

salzen, und laß es auf der Glut anziehen, wende die Stücke um, fülle es hernach an mit Schüh, und einen Glas rothen Wein, backe etliche Schnitten Semmel im Butter gelb aus, thue sie dazu, und laß auch wohl mit verkochen, wann sie lind ist, setze es auf die Seite, laß es etliche Minuten stehen, bis die Fetten in die Höhe geht, schöpfe sie herunter, thue die Stückeln in ein anderes sauberes Kastrol legen, passire die Soße durch ein Haartuch, und gib sie an die Otter, ist es Zeit zur Tafel, so laß es aufkochen, drücke den Saft von Lemoni hinein, und servire es zur Tafel.

Eine Fischotter auf eine andere Manier.

Diese Fischotter wird eingerichtet auf die nämliche Manier, wie vorher gemeldet, nur anstatt der gebackenen Semmel mache ein Mehl braun mit ein klein wenig Zucker, und laß sie kochen, wie vorher gemeldet, auf die Letzt, wenn sie lind ist, thue ein Fischblut daran posiren, laß es noch ein wenig aufkochen, schöpfe die Fetten hernach davon, thue die Otterstückeln in ein anderes Kastrol, passire die Soße durch ein Haartuch, und gib sie an die Otter, gieße ein wenig Bertramessig dazu, drücke auch den Saft von einer

Lemoni daran, und laß es aufkochen, servire es zur Tafel.

Eine Fischotter auf Deutsch.

Die Fischotter wird gerichtet auf die nämliche Art, wie vorher gemeldet, aber es kommt kein Blut dazu, sondern nimm etliche Dutzend kleine Zwieberln, thue sie schön weiß putzen, und weiß lind sieden, wie schon gemeldet ist; wenn du die Fischotter servirest, so gieße die Zwiebeln auf ein Sieb, und lege sie auf die Fischotter oben herum, und servire sie zur Tafel.

Eine Fischotter mit feinen Kräutern.

Nimm etliche Charlotten und einen Zwiebel, ein Schipperl Rockenpohl, Petersilkraut, etwas Kappern, ein Paar Sardellen, ein wenig Basilicum und Thimian, thue dieses alles fein schneiden, thue es hernach in ein Kastrol mit Provanßeröhl, und laß es auf dem Feuer ein wenig anziehen, thue die Fischotter hinein, mit Pfeffer und Salz, setze sie auf eine kleine Glut, und laß sie dünsten, wende es zu Zeiten herum, hernach gieße ein Glas weißen Wein daran, laß wiederum dünsten, bis die Soße kurz wird, stäube

hernach ein wenig feines Mehl daran, und fülle es mit Schüh auf, oder auch kannst du ein Paar Löffel Colli dazu geben, und hernach laß ihn kochen, bis er lind wird, ist es Zeit zu serviren, thue die Fetten abschöpfen, gieße ein wenig Bertramessig dazu, und drücke den Saft von einer Lemoni daran, und thue es zur Tafel serviren.

Der Biber ist auf die nämliche Art zuzurichten.

Die Wasserhendeln auf die nämliche Art zuzurichten.

Die Wasserhendeln werden auf die nämliche Manier zugerichtet, gleichwie die Fischotter, nur daß man sie kann ganzer oder auch in Stücke zerschneiden.

Schildkröten in der Schale servirt.

Thue der Schildkröten Kopf und Füße abschneiden, thue sie in ein Geschirr mit Wasser blangiren, hernach thue die Schalen von außen sauber putzen, nachdem thue sie wiederum in ein Geschirr, mit Wurzel, Kräutern und Salz, fülle es an mit klarer Erbsen-

Bouillon, setze sie zum Feuer, und laß sie kochen, bis sie lind sind, aber nicht zu stark, thue sie heraus und nimm die Schalen davon, thue die Schildkroten in Vierteln sauber putzen, und was man daran nimmt, als wie Leber und die Eyer, thue in ein Kastrol mit frischem Butter, mit etlichen Champignons und einen ganzen Zwiebel, laß es aufm Feuer posiren, staube ein wenig feines Mehl daran, und fülle es an von der nämlichen Bouillon, wo die Schildkröten darin gesotten haben, laß die Soße wohl verkochen, lege die Schildkröten hinein, koche es im Salz, und laß es stehen, bis Zeit ist zur Tafel, thue hernach die Schalen sauber putzen, und schön abtrocknen, ist es Zeit zu serviren, so laß die Schildkröten aufkochen, gib dazu ein wenig fein geschnittenen Petersil, thue sie serviren mit etlichen Eyerdottern, drücke den Saft von einer oder mehr Lemonien daran, und thue die Schalen auf die Schüssel, und richte die Schildkröten darein an, und zur Tafel serviren.

Laberdon mit weißer Soße.

Thue den Laberdon sauber schüppen, nachdem absieden, wie sichs gehört, die Soße dazu, nimm ein Stück frischen Butter mit

einem Löffel voll weißen Mehl, etliche Eyerdotter, ein wenig fein geschnittenen Petersil, thue es mischen mit dem Kochlöffel, gib eine ganze Zwiebel dazu, den Saft von zwey Lemonien, gieße daran eine klare Erbsen-Bouillon, und rühre die Soße auf dem Feuer ab, nimm das Stück Laberdon aus dem Sud, lege es trocken, daß kein Wasser mehr dabey ist, lege es auf die Schüssel, und gib die Soße darüber, und thue es zur Tafel serviren.

Einen auf Holländer Manier.

Der Laberdon wird gesotten, wie schon gemeldet, die Soße dazu, nimm ein Stück frischen Butter mit ein wenig Saft von einer Lemoni in ein Kastrol, rühre es auf dem Feuer ab, bis der Butter zergehet, wenn der Laberdon wohl trocken ist, lege das Stück auf die Schüssel, und gieße den Butter darüber, und thue zur Tafel serviren.

Einen mit weißer Petersil-Soße.

Den Laberdon thue richten, wie schon gemeldet, die Soße dazu, thue ein Stückel Butter in ein Kastrol, mit einem Löffel voll Mehl, einen ganzen Zwiebel, gieße eine klare Erbsen-Bouillon daran, und rühre die

Soße auf dem Feuer ab, und laß sie wohl einkochen, pflocke grünen Petersil, thue ihn im Wasser wohl blangiren, thue ihn hernach ausdrücken, gib ihn an die Soße mit ein wenig Mußkatnuß, lege das Stück auf die Schüssel, gib die Soße darüber, und thue es zur Tafel serviren.

Einen mit brauner Soße.

Er wird auch gerichtet, wie schon gemeldet, die Soß dazu, mache einen Löffel voll Mehl schön gelb, und fülle es mit klarer Erbsen-Bouillon an, und lasse die Soß wohl verkochen; nimm Petersilwurzeln, thue den inneren Kern davon, und schneide die Wurzeln in Fülle, thue sie in Wasser und Salz lind sieden; wenn die Soß kurz eingesotten hat, thue die Wurzeln hinein, wie auch ein wenig Mußkatnuß, lege das Stück auf die Schüssel, und gib die Soß darauf, und thue zur Tafel serviren.

Einen auf Flammändisch.

Er wird auch gesotten, wie schon gemeldet, nimm Erdäpfel, thue sie lind sieden, aber nicht gar zu lind; thue sie hernach in ein Kastrol mit frischem Butter, Pfeffer und Salz,

und lasse sie dünsten; lege hernach das Stück Laberdon auf die Schüssel, garnire die Erdäpfel darum, thue ein Stück frischen Butter in ein Kastrol mit etlichen Eyerdottern, und ein Paar Löffel voll frisches Wasser, ein wenig Pfeffer und Salz, rühre diesen Butter auf dem Feuer ab, bis er dick wird, und gieße ihn über den Laberdon und die Erdäpfel, und servire es so zur Tafel.

Einen mit braunem Butter.

Nachdem der Laberdon gesotten, lege das Stück auf die Schüssel, thue ein wenig Mußkatnuß darauf reiben, und ein wenig Salz, bestreue es mit fein geschnittenem Petersil, thue ein Stück frischen Butter in ein Kastrol mit einem Zwiebel blattelweis geschnitten, mache den Butter gelb, und gieße ihn oben auf den Laberdon heißer darüber, und servire ihn zur Tafel; du kannst auch eine Portion Zwiebel fein schneiden, und gelb im Butter rösten, und anstatt den Petersil den gelben Zwiebel darüber geben, oder auch Butter und Senf.

Einen Stockfisch im Ofen.

Thue den Stockfisch sauber putzen und schüppen, hernach sieden im Wasser, nachdem thue

die schönsten Stücke auf eine Schüssel legen, was die kleinen Bröckeln sind ohne Gräten, thue sie in ein Kastrol mit etlichen fein geschnittenen Charlotten, wie auch einen Zwiebel, Petersil, ein wenig Basilicum und Thimian, thue alles zusammen auf dem Feuer possiren, thue es nachdem auf einem Schneidbret klein schneiden, gib dazu ein wenig fein geriebene Semmel, etliche Eyerdotter, Pfeffer, Salz, ein wenig Mußkatnuß, mische diesen Fasch wohl zusammen, nimm hernach eine Tortenpfann, oder auch die silberne Schüssel, wo du zu serviren hast, bestreiche den Böden mit frischem Butter und hernach mit der Stockfischfasch, lege hernach die Stücke Stockfisch darauf, nachdem belege es wiederum mit Fasch, und wiederum Stockfisch darauf, so fort, bis es genug ist, auf eine Schüssel zu haben, auf die letzt begieße es mit Butter, und bestreue es mit fein geriebener Semmel, setze es in den Backofen, laß es gehen, bis er oben eine schöne Farbe bekommt, und servire ihn hernach zur Tafel.

Einen Stockfisch auf eine andere Manier.

Nachdem der Stockfisch sauber geputzet ist, ziehe die Haut davon, mache eine Fasch vom Stockfisch, wie vorher schon gemeldet, bestrei-

che eine Tortenpfanne, darauf nimm die Haut vom Stockfisch, hernach streiche mit dem Messer ganz dick von der Fasch darauf, wickle es hernach zusammen, und lege es auf die Tortenpfanne, oben begieße es mit Butter, und bestreue es mit fein geriebenen Semmeln, und setze es in den Ofen, bis es eine Farbe bekommt, wenn es Zeit ist zur Tafel zu serviren, gieße ein wenig heiße Erbsen-Bouillon in die Schüssel, und lege diese Rolatten darauf, und thue es zur Tafel serviren.

Einen faschirten Stockfisch.

Nimm einen Stockfisch, wovon das Stück ganz ist, thue ihn sauber schüppen und putzen, nimm in der Mitte etwas heraus um den Fasch zu machen, wie schon vorher gemeldet, thue ihn in der Mitte faschiren, und mache ihn zurecht in dem Ofen, gleich auf diese Manier wie die andern.

Einen auf eine andere Manier.

Nimm den Stockfisch, wenn er sauber geputzet ist, thue ihn stückweis schneiden und absieden, wie es sich gehört; hernach schneide eine gute Portion Zwiebel blattelweis, thue sie in ein Kastrol mit einem Stück frischen

Butter, und laß es auf dem Feuer possiren, nachdem thue den Stockfisch schön trocken dazu, thue ihn salzen und pfeffern, gib auch dazu ein wenig fein geschnittenen Petersil, thue ihn hernach ein wenig auf dem Feuer possiren, gieße ein wenig Erbsen-Bouillon daran, und laß ihn aufkochen, und thue ihn zur Tafel serviren.

Einen gesottenen in der Serviette.

Der Stockfisch muß sauber geputzet, in Stücke geschnitten, und Haut und Gräten wohl davon genommen werden, daß er schön weiß ist; nimm nachdem den Stockfisch, thue ihn in ein Serviette, und binde ihn zusammen, und mache einen runden Ballen davon, und setze ihn in Wasser mit Salz zu, und laß ihn sieden; wenn es Zeit zur Tafel ist, nimm ihn heraus mit sammt der Serviette in einen Seiher oder Durchschlag auf deutsch genannt, thue ihn beschweren mit dem Mörser, daß das Wassrr wohl davon gehet, thue hernach den Bindfaden davon, mache die Serviette auf, thue ihn auf die Schüssel stürzen, wo du zu serviren hast, die Soß dazu mache von frischem Butter, auf Holländisch, wie schon vorher gemeldet ist, gieße sie darüber, streue darauf

ein wenig fein geschnittenen Petersil, und thue ihn zur Tafel serviren.

Einen auf andere Manier.

Nachdem der Stockfisch sauber geputzet ist, ziehe die Haut davon in ein frisches Wasser, schneide den weißen Stockfisch in kleine Stückel, nimm die Gräten davon, bestreiche eine Serviette mit Butter, lege die Haut daran so groß als der Ballen wird, das Schwarze von der Haut unten, thue den Stockfisch hernach darauf, und binde es zusammen, formire einen Ballen, richte ihn hernach auf die nämliche Manier, wie vorher gemeldet.

Einen mit Zwiebel.

Nimm den Stockfisch, thue ihn stückelweis zerschneiden, die Haut davon, thue ihn sieden, wie es sich gehöret, die Gräten davon, bestreiche die Schüssel mit frischem Butter, thue ein wenig Salz und Pfeffer auf den Boden, mit ein wenig fein geriebener Semmel, lege den Stockfisch darauf, aber nicht allen, thue ihn hernach wiederum salzen und pfeffern, und mache es allezeit so, bis du so viel rangirt hast, als was du vonnöthen hast. Auf die Letzt streue einen fein geschnittenen Petersil dar-

auf, und setze ihn auf eine gelinde Glut, daß er warm bleibet, schneide eine gute Portion Zwiebel, thue sie vorher einen Sud blangiren, hernach in frischem Butter schön gelb werden lassen, dann gieße sie heißer mit samt dem Butter über den Stockfisch, und gib ihn zur Tafel.

Einen auf eine andere Manier.

Thue den Stockfisch zu recht machen, wie vorher gemeldet, auf die nämliche Manier, nimm etliche große Zwiebeln, thue sie in der Mitte von einander schneiden, und thue sie in Wasser und Salz lind sieden, hernach thue sie zwischen dem Stockfisch austheilen, es müssen aber viel seyn, nimm eine Handvoll geriebene Semmelbröseln mit einem Stück frischen Butter schön gelb, und thue sie heißer über den Stockfisch gießen, und zur Tafel serviren.

Von Meerfischen.

Ein Stück Lombrine auf Italiänisch.

Von diesen Sorten Fischen gibt es große und auch kleine, die großen aber sind mehr

ästimirt, weil sie fetter und delicater sind, die Schuppen sind klein, und etwas grätigt, die Form ist gleich einer großen Forellen, das Fleisch davon ist sehr weiß, er wird gezählet zu den guten Fischen vom Meere; dieses Stück Fisch wird gesotten im Salzwasser und Öhl, und sonst mit nichts; hat man ihn in Loco zuzurichten, wo man das Meerwasser dazu nehmen kann, ists um desto besser. Wenn er gesotten hat, thue etliche Charlotten, Petersil, Basilicum und Thimian fein schneiden, und mit gutem Öhl ein wenig possiren, drücke den Saft von ein Paar Limonien dazu, und gieße die Soß über den Fisch, und servire ihn zur Tafel.

Ein Stück Lombrine auf den Rost.

Nachdem der Fisch geputzet, und sauber gewaschen ist, thue ihn abtrocknen mit dem Tuch, hernach lege ihn auf die Schüßel, thue ihn salzen, schneide Charlotten, Petersil, Basilicum und Thimian fein, bestreue den Fisch damit, gib ein Paar Lorberblätter dazu, drücke den Saft von ein Paar Limonien daran, und gieße ein gutes Öhl auch dazu, und lasse es ein Paar Stunden stehen, ist es Zeit zur Tafel, thue es schön grilliren auf dem Rost, daß der Fisch gar wird, schneide hernach et-

liche Sardellen fein, thue sie possiren mit ein wenig Öhl, und drücke den Saft von ein Paar bitteren Pomeranzen daran, und thue ihn zur Tafel serviren.

Ein Stück auf eine andere Manier.

Thue den Lombrine in runde Stücke schneiden, und zurecht richten, wie vorher gemeldet, thue die Stücke auf dem Rost grilliren, die Soß dazu: nimm Austern, thue sie in ein wenig weißen Wein auf dem Feuer anziehen lassen, hernach sauber putzen, wie es sich gehört; thue sie hernach in ein Kastrol mit ein wenig Pfeffer, und ein wenig fein geschnittenen Petersil, laß es auf dem Feuer ein wenig anziehen, passire die Soß wo die Austern gewesen sind daran, drücke den Saft von einer Lemoni dazu, rangire ein Stück auf die Schüssel, gieße die Soß darüber, und servire es zur Tafel.

Einen Stockfisch auf Holländisch.

Dieser Fisch ist breit, flach, und rund, wie ein Blatteis, hat keine Schuppen, auf dem Rücken ist er schwarz, und hat in der Mitte große Schuppen, welche die besten sind, weil es zwey Sorten von diesen Fischen gibt, die-

sen thue sauber schüppen, hernach von hinten nahe bey dem Kopfe ausnehmen, und mache von hinten in der Mitte einen Schnitt mit dem Messer, damit er nicht zerspringt, thue ihn sieden im Salzwasser, und gib eine Soß von Butter auf holländisch, wie schon gemeldet worden, dazu, und thue ihn zur Tafel serviren, du kannst ihn auch richten auf die Manier, wie ihn die Holländer nennen (Watter Soß), er wird auch gesotten im Salzwasser und mit Petersil, Wurzeln im Wasser gesotten dazu geben, dieser Fisch ist auch unter die guten Meerfische zu rechnen.

Einen auf Italienisch.

Dieser wird gesotten in Salzwasser und etwas Öhl dazu. Die Soß dazu, nimm Austern, etwas Charlotten, ein wenig Petersil, Basilicum und Thimian, thue dieses alles fein schneiden, thue es hernach mit ein wenig Öhl possiren, drücke den Saft von ein Paar Limonien dazu, gib ein wenig Pfeffer auch an die Soß, und thue sie über den Fisch anrichten, und zur Tafel geben.

Ein Mackarell mit braunem Butter.

Dieser Fisch ist länglicht, dick und rund, die Haut davon ist blau, und hat schier keine Schuppen, der Schweif ist in der Mitte von einander getheilet, das Fleisch davon ist röthlicht, er ist keiner von den guten Fischen, sondern die Italiener ästimiren ihn nicht, die Franzosen aber essen ihn gern, es gibt auch kleine und große, der Fang ist im Sommer, die kleinen sind besser und delicater als die großen; er wird ausgenommen auf dem Rücken, hernach gesalzen und gepfeffert, und mit feinen Kräutern und Charlotten bestreuet von innen und außen, auf eine Schüssel gelegt, schneide das Mark von einer Limoni daran, wie auch etliche Lorberblätter, gieße ein wenig Essig daran, und etwas Provanßeröhl, und laß es etliche Stunden in dieser Marinade stehen, lege ihn hernach auf einen heißen Rost, thue ihn zum öftern mit der Marinade begießen, und laß ihn gar werden, backe einen Petersil in Schmalz aus, thue einen frischen Butter in ein Kastrol, laß ihn gelb werden, gieße hernach einen Bertramessig dazu, oder einen andern, laß es aufkochen, richte den Fisch auf die Schüssel, gieße diese Soß darüber, und gib ihn zur Tafel. Auf Italienisch aber wird er auf dem Rost gebraten,

oder auch in Salzwasser gesotten; die Soß dazu, werden etliche Sardellen fein geschnitten, und Öhl genommen, anstatt den Butter heiß werden lassen, die Sardellen hernach hinein, und den Saft von etlichen bitteren Pommeranzen dazu gedrücket, und diese Soß darüber gegeben ohne Petersil.

Ein weißer Meerfisch auf Italienisch.

Dieser Fisch wird auch nicht zu den guten gerechnet, die Italiener geben ihm den Nahmen Meerluzi, sie aber essen ihn gern, weil das Fleisch davon zart ist, er siehet schier einem Hechten gleich, hat aber keine Schuppen, und die Gräten davon sind breiter als bey einem Hechten, es gibt auch kleine und große, die Großen aber von diesen Fischen sind besser, weil das Fleisch etwas besser und körniger ist, er wird in Salzwasser gesotten, oder in Öhl gebacken, weil er auf andere Manier zu accomodiren nicht gut ist, die Soß dazu wird stark piquant gemacht, mit Sardellen und Öhl, wie schon gemeldet, auch sonsten mit einer sehr guten piquanten Soß; in Italien ist er auch gut bey einer Tafel zur weißen Fasch zu machen, auch zu der Schüh und Fasten-Bouillon, er wird in Kucheln gebraucht, gleichwie in Deutschland der Karpfen.

Einen Meerstör oder Hausen genannt.

Diesen Fisch nennen die Italiener Sturion; er ist nicht so groß wie dieser Hausen, welcher nach Wien geliefert wird, sondern er ist klein; größer habe ich sie in Neapel nicht gesehen als von 12 Pfunden. Dieser Fisch ist von Farbe blaulicht, und rund; der Kopf ist spitzig und klein, auf dem Rücken hat er große und sehr harte dicke Schuppen; er wird von den Italienern sehr rar gehalten; diesen Fisch kann man in Salzwasser sieden, und auch auf dem Rost braten, wie auch am Spieß; auf Italienisch wird keine andere Soß dazu gemacht, als von Öhl und Sardellen, von feinen Kräutern und wohl piquant.

Einen Spatifisch.

Dieser Fisch wird von den Italienern Pesmee-Spati genannt, er ist auch nicht größer als der Sturon. Zu Zeiten gibt es auch große, er hat im Leib den Form, gleichwie der Sturion, am Kopf bey dem oberen Maul hat er eine Länge hinaus, welche einer großen Hirschfängerklinge gleichet, daher ihm die Italiener den Nahmen Pesmee-Spati geben, weil dieses sagen will: Fisch mit dem Degen. Dieser Fisch wird auch zu den guten Fischen

gerechnet; wenn man ihn zurecht machet, wird der Schnabel abgehauen, aber nicht zu kurz, damit man kennt, was es für ein Fisch ist; er wird accommodirt gleichwie der Sturion, und auf die nämliche Manier serviret.

Einen Duno-Fisch.

Von diesen Fischen gibt es auch große und kleine, die großen sind besser und fetter, sie sehen einem Rheinsalm gleich; es gibt einige, welche 60 bis 70 Pfund wägen; das Fleisch davon ist auch roth, aber dunkler als vom Rheinsalm. Für die Herrschaften nimmt man nichts anders, als nur den Bauch, welches Fleisch sehr fett und delicat ist; was aber der Rücken davon ist, den kaufen die gemeinen Leute, weil es ein Fleisch ist, das widerlich und trocken ist; er wird auch einmarinirt in Öhl, und wird in andere Orte Fässelweis geschickt; der Bauch davon wird auch eingesalzen wie die Häringe, und wird auch roher gegeßen, auf die nämliche Manier wie die Häringe, und aufbehalten; der Bauch aber wird von den Italienern, da er noch frisch ist, ventrès de Duno genannt; dieser wird gerichtet auf dem Rost, gleichwie wir schon gemeldet haben, die anderen Fische zuzurich-

ten, und wird eine recht piquante Soß dazu gegeben.

Einen Mateluot auf Italienisch.

Nimm von allerhand Sorten Meerfischen, nachdem sie sauber geputzet sind, thue sie in kleine Stücke zerschneiden, rangire sie in ein Kastrol, salze sie, schneide Charlotten, Zwiebeln und allerhand Kräuter, die wir schon gemeldet sein, thue sie auch dazu, wie auch ein Paar Lorberblätter und Pfeffer, gieße ein gutes Öhl daran, drücke den Saft von etlichen Limonien dazu, wie auch etwas Wasser, nicht zuviel, sondern nur daß der Fisch gar sieden kann; setze ihn auf ein schnelles Feuer, und laß ihn gäh kochen; er darf nicht zu viel Soß haben, so ist er gut, und servire ihn; auf solche Manier essen ihn die Italiener gern.

Wie man die Taige zu den großen Pasteten, wie auch den Buttertaig auf mehr Manieren machet.

Einen marben Taig zu machen.

Zu dem marben Taig nimm 2 Pfund Mehl, anderthalb Pfund Butter, 2 ganze Eyer, und

4 Dotter, ein wenig Salz, thue es hernach mit den Händen untereinander mischen, nimm hernach einen sauren Rahm, und mache den Taig damit an, aber nicht lind, wenn du die Pastete tressiren willst. Von diesem Taig kann man auch die Kastrolpasteten machen; willst du aber den Taig nicht so fein haben, so nimm zu 2 Pfund Mehl nur 1 Pfund Butter; hast du keinen sauren Rahm nicht, so nimm ein Glas weißen Wein, und etwas Wasser; er wird auch gut damit, und mache hernach die Pasteten nach Wohlgefallen.

Einen Buttertaig im Winter zu machen.

Nimm 2 Pfund Mehl auf das Backbret, oder auf den Tisch, wo man pflegt den Taig zu machen, brocke in große Stücke zu dem Mehl 2 Pfund frischen Butter, schlage daran 4 Eyerdotter, thue es ein wenig salzen, und nimm sauern Rahm, und mache den Taig mit den Händen ganz leicht an, damit der Butter ganz in den Taig bleibet, und nicht mit der Hand verarbeitet wird, laß ihn hernach ruhen eine halbe Viertelstunde; du mußt aber den Taig bedecken mit einem saubern Tuche, damit er nicht rufrig wird; wenn der Tisch sauber abgeputzet ist, thue den Taig schlagen und wieder ruhen lassen, und dieses 3

Mahl; hernach kannst du von diesem Taig machen was du willst: große Pasteten, wie man sie auf deutsch nennt Schüsselpasteten; du kannst auch kleine Pasteten von diesem Taig machen; hast du aber keinen sauern Rahm; so schlage die Eyerdotter in ein Häferl, gieße dazu halb weißen Wein, und halb frisches Wasser, thue es gut abschlagen, und mache den Taig damit an, anstatt den sauern Rahm, er wird auch gut; vom sauern Rahm aber wird er viel delicater, und bekömmt eine schönere Farbe. Erstens, wenn der Taig auf solche Manier gemacht wird, thut er gleicher laufen, absonderlich wenn man kleine Pasteteln machet, zweytens ist nicht zu befürchten, daß sie umfallen, sondern bleiben schön gleich in ihrer Form.

Einen im Sommer.

Im Sommer aber nimmt man um ein Viertelpfund Butter weniger, thut das Mehl vorher mit den Eyerndottern, ein wenig Salz, und so viel Butter, groß wie ein Ey, mit dem sauern Rahm den Taig anmachen, und nicht stark, eher etwas linder; hernach treibe den Taig aus, und thue den Butter, nachdem er sauber im frischen Wasser gewaschen seyn muß, in die Mitte, decke ihn mit dem Taig zu, und

stelle ihn in ein kühles Ort, und lasse ihn ruhen; man kann auch den Butter, nachdem er gewaschen ist auf den Tisch thun, mit ein wenig Mehl, und mit der Hand ein Paar Mahl auswürken, und allezeit ein wenig Mehl dazu nehmen; thue hernach den Taig in die Länge austreiben, nimm hernach ein Stückel Butter, thue von vorn anfangen den Taig zu legen, und umwickeln mit dem Taig, hernach wieder mit Butter, und umgewickelt, und dieses so fort, bis der Butter in den Taig ist; laß ihn hernach auch ruhen, wie schon gemeldet; nachdem thue ihn schlagen mit dem Nudelwalker, und stelle in wieder in ein kühles Ort, oder auf das Eis wenn es sehr warm ist, und dieses mache 5 Mahl; hernach mache aus diesem Taig was dir beliebet, große oder kleine Pasteten, es ist der nämliche Buttertaig, wo man auch die Torten, oder süße Tarlet davon machet, dieser Taig von sauern Rahm ist sehr delicat und schön.

Einen auf eine andere Manier.

Willst du aber von hartem Taig eine tressirte, oder auf deutsch zu nennen, eine aufgesetzte Pastete machen, so thue ein Stückel Schmalz in ein Kastrol mit Wasser, und laß es sieden; thue das Mehl auf den Backtisch,

schlage dazu 4 ganze Eyer, und thue es salzen, mische das Mehl mit den Eyern, und mache hernach den Taig mit dem siedenden Wasser an, aber ganz stark, und der Taig darf gar nicht lind seyn, sonst thut er im Ofen umfallen; von diesem Taig kannst du auch warme und kalte Pasteten tressiren, aber er ist nicht für Herrschaften zu essen, sondern er ist nur wenn man etwas starkes hinein zu schlagen hat; und die Franzosen absonderlich machen nicht viel Faßon mit den Pasteten, wenn nur das Innere gut ist, dieses ists, was sie ästimiren.

Pasteten.

Eine Pastete von Fischotter.

Thue die Fischotter vorher in Stücken einmariniren, mache einen Taig wie schon gemeldet worden, hernach thue ihn in ein Kastrol mit einem Stück frischen Butter, Salz und Pfeffer, wie auch feine Kräuter, ein Glas rothen Wein, setze es auf das Feuer, und lasse es dünsten und gut einkochen, daß es schier keine Soß mehr hat, laß ihn hernach kalt werden; dann nimm von einem guten Fisch das Fleisch ohne Haut und Gräten, thue es in

ein Kastrol mit Butter und feinen Kräutern, Pfeffer und Salz, auch etwas weniges Gewürze, laß es auf dem Feuer possiren; wenn du es hast, nimm etliche Schampignonen dazu, thue es hernach auf ein Schneidbret, und schneide es fein, drücke den Saft von einer Limoni dazu, und schlage ein Paar Eyerdotter daran, und thue den Fasch gut mischen; nachdem mache die Pasteten tressirt, oder eine Schüssel Pasteten, rangire die Fischotter darauf, thue etliche ganze Triffel oder Artoffeln genannt dazwischen, auch die übrige Soß von der Fischotter, schneide ein Papier von der Größe der Pastete, bestreiche es gut mit Butter, lege es darauf, und mache hernach den Deckel auf die Pastete, und laß sie anderthalb Stunden im Ofen backen, gib wohl Acht daß sie eine schöne Farbe bekommt, präparire hernach die Soß dazu: nimm Colli in ein Kastrol mit Limonisaft; ist es Zeit zu serviren, schneide die Pastete auf, thue die Fette davon abgießen, und lasse die Soß aufkochen, gib sie darüber und thue die Pasteten ein wenig schütteln, daß die Soß unter einander kommt, und thue sie hernach zur Tafel serviren; hast du aber keine frischen Artoffeln und Schampignion, so mußt du Sardellen und Kappern unter den Fasch nehmen, damit die Pastete einen guten Geschmack bekommt.

Eine Pastete von Wässerhühnern.

Die Pastete wird gemacht auf die nämliche Manier, gleichwie die von Fischotter, die Wasserhendeln kann man lassen, oder auch zerschneiden.

Eine Pastete von Scheelfisch.

Nachdem der Fisch sauber geputzet ist, thue ihn in schöne Stücke zerschneiden und gut einsalzen, und ein Paar Stunden stehen lassen im Salz; thue hernach in ein Kastrol ein Provanßeröhl mit feinen Kräutern und Charlotten, Käppern und Sardellen, alles fein geschnitten, wie auch das Mark von einer Lemoni blattelweis geschnitten, laß es mit einander auf dem Feuer ein klein wenig possiren, thue hernach den Fisch mit einem Tuche abtrocknen, und lege ihn hernach zu diesen Kräutern, und laß ihn ein klein wenig auf beyden Seiten anziehen, und hernach kalt werden; den Fasch mache, wie vorher schon gemeldet, mache auch die Pasteten, wie die vorher schon beschriebene, und laß sie nur eine Stunde im Ofen backen.

Eine Pastete von Hausen.

Diese wird auch auf diese Manier gemacht; hast du aber frische Artoffeln und Schampignon, so kannst du anstatt Kappern und Sardellen, Artoffeln und Schampignon nehmen, und die Pasteten nach Wohlgefallen formiren.

Eine Pastete von Fisch-Rolade.

Den Fasch mache, wie schon gemeldet, nur daß du etwas fein geriebene Semmel dazu nimmst, wie auch um ein Paar Eyerdotter mehr; hernach mache schöne gleiche Rolade von einem Fische nach Belieben, bestreue sie mit Fasch, thue sie zusammen wickeln, und mit Bindfaden binden, daß sie schön beysammen bleiben; richte sie ein wie die andern Fische zu einer Pasteten.

Eine Pastete von Schildkröten.

Nachdem die Schildkröten gesotten und zertheilet sind, mache eine weisse Soß, wie schon gemeldet ist zu machen, thue die Soß hernach possiren, nimm Schampignon und auch etwas frische Artoffeln dazu, lege die Schildkröten auch dazu, und lasse sie stehen bis Zeit ist zu serviren; diese Pastete wird vom Buttertaig

gemacht: mache vom Taig 2 Blätter, aber etwas dick, auch das untere Blatt lege von 2 Bögen Papier in die Runde zusammen gewickelt darauf, thue es ringsumher bestreichen mit Eyern, und lege das andere Blatt darauf, gib der Pastete die Form, schneide sie mit einem heißen Messer gleich, und laß sie hernach schön ausbacken, aber nicht zu schnell, damit sie schön laufen kann; wenn sie gebacken hat, schneide den Deckel ab, und thue sie inwendig sauber ausputzen, laß die Schildkröten aufkochen, lagire sie mit etlichen Eyerdottern, drücke den Saft von einer oder mehr Limonien daran, und richte sie an in die Pastete, decke sie zu, und thue sie zur Tafel serviren.

Eine Pastete auf eine andere Manier.

Diese Pastete nennen die Franzosen ein Aveß, weil sie offen bleibt; mache von Buttertaig ein dickes Blatt ringsherum, und von dem nämlichen Taig einen dicken Reif; in der Mitte mache ein Paar Bogen Papier zusammen, damit es dem Reif gleich ist, damit er schön gleich auflaufet; den übrigen Taig nimm, thue etwas Mehl dazu mischen, und mit der Hand verarbeiten, damit der Taig nicht mehr so fein ist, als wie der andere, treibe ihn aus, und nimm eine silberne Schüs-

sel umgewendter, lege das Blatt darauf, und schneide die Größe um einen Deckel zu formiren, von deinem Reif, hernach thue ihn ausschneiden, aber nicht gar zu fein, sonst zerbricht er, thue alle beide Stücke bestreichen, und schön ausbacken, den Reif thue in der Mitte schön aushöhlen, und richte hernach die Schildkröten hinein, gleichwie in die Pasteten, und drucke den Deckel darauf; du mußt aber wohl Acht haben sie nicht zu zerbrechen. Man kann auch auf diese Manier ein anderes Ragout, oder ein Fricassee von Fischen hinein geben, es stehet nach Belieben, es ist nur um eine Veränderung zu machen.

Eine Ragout-Pastete.

Mache die Pastete von Buttertaig, wie schon gemeldet, oder auf die offene, wie gemeldet ist zu machen, mache von Fisch kleine Fülle, thue sie einsalzen, und hernach im Schmalz schön gelb ausbacken, aber nur die Hälfte, die andere Hälfte thue im Salzwasser blangiren, thue die Fülle in ein Kastrol mit Karpfen-Milchner, Hechtenleber, etwas Artoffeln frisch oder gedürrte, und auch Maurachen; und wenn du es hast, etwas Schampignonen, gieße eine Colli dazu, wie schon gemeldet, laß es ein Paar Mahl aufkochen,

gib ein wenig fein geschnittenen Petersil dazu, den Saft von einer Limoni, koste es, ob es gut im Geschmack ist, richte es hernach an die Pastete, und thue sie warmer zur Tafel serviren.

Eine Pastete von Krebsen.

Diese Pastete wird auch vom Buttertaig gemacht, das Ragout dazu wird gemacht wie das vorher genannte, aber dieses muß weiß gemacht werden, und keine Artoffeln dazu genommen werden, wegen dem Geschmack von den Krebsen; dieses Ragout muß auch lagirt werden mit Eyerdottern, und hernach wie das vorhergemeldte zur Tafel serviret werden.

Eine Pastete auf Deutsch.

Mache einen guten abgetriebenen Taig, als wenn du ein Butterlaibel machen wolltest mit Hopfen, die Quantität zu dem Kastrol, was du vonnöthen hast; nimm das Kastrol, laß Schmalz darin zergehen, thue den Taig hinein, und laß ihn schön gehen, nachdem im Ofen ausbacken, aber nicht zu schnell, damit es eine gute und starke Rinde bekommt, wenn es ausgebacken hat, stürze es um, und thue gleich den Deckel von der untern Seite, wie

es gestanden ist, abschneiden, daß er aber nicht zerbricht, thue es aushöhlen, die Schmollen alle heraus nehmen, und stehen lassen, bis es Zeit ist zur Tafel; mache eine Ragout nach Belieben, wie schon gemeldet, oder auch ein Fricasee, thue es hernach warm stellen; ist es Zeit, so richte dein Ragout darein an, thue es zudecken, und servire es zur Tafel. Dieser Taig ist recht delicat.

Eine Pastete mit Stockfisch.

Diese wird auch von Buttertaig gemacht. Schneide eine gute Portion Zwiebel dünn blattelweis, thue sie in ein Kastrol mit einem Stück frischen Butter, laß sie wohl possiren, thue hernach einen Löffel voll feines Mehl dazu, und fülle es mit gutem süßen Rahm oder Obers genannt an; rühre es auf dem Feuer ab, und laß es wohl verkochen, siede den Stockfisch, wie es sich gehöret, gieße ihn in einen Seiher, oder Durchschlag genannt, damit das Wasser wohl davon gehet; nimm hernach in kleinen Stückeln nur das Weiße heraus, thue ihn in die Soß, und salze ihn wie es sich gehöret, ein wenig Pfeffer und Mußkatnuß, schneide ein wenig Petersil fein daran; ist es Zeit zur Tafel, lasse ihn aufkokochen, thue ihn lagiren mit etlichen Eyer=

dottern, und richte ihn in die Pastete an, und servire.

Eine Maccaroni-Pastete.

Nimm die Maccaroni, thue sie im Salzwasser sieden; wenn sie lind sind, thue sie abgießen; nimm einen geselchten Fisch; thue die Gräten davon, und klein schneiden, thue diesen Fisch in ein Kastrol mit einem Stück frischen Butter, und ein wenig possiren, thue die Maccaroni dazu, gib eine Colli daran, und laß sie aufkochen, setze sie vom Feuer, und laß sie kalt werden, thue sie ein wenig pfeffern, reibe ein Stück Parmesankäß, thue ihn auch dazu, bestreiche ein Kastrol mit Butter, die Größe wie du vonnöthen hast, mache hernach einen mürben Taig, wie schon gemeldet ist zu machen, treibe mit der Hand ganz kleine feine Stangerl aus, fange in der Mitte den Boden an ringsherum zu legen, bis das Kastrol belegt ist, hernach thue es ein wenig mit Eyern bestreichen, daß aber nichts dazwischen kommt, treibe ein feines Blatt aus, und lege es darauf in der Runde, schön gleich aber nicht trocken, gib die Maccaroni hinein, mache einen Deckel darauf, und laß sie hernach im Ofen 2 Stunden backen; ist es Zeit

zur Tafel, so stürze sie um auf die Schüssel, und thue sie serviren.

Eine Pastete auf Italiänisch.

Thue die Maccaroni sieden, und zurecht machen, wie vorher gemeldet, nur anstatt der Colli nimmst du süßen Rahm, das übrige wird gemacht auf die nämliche Manier, wie vorher schon gemeldet.

Eine Kastrolpastete auf Deutsch.

Thue die Maccaroni sieden, wie schon gemeldet, thue sie mit geselchtem Fisch zu recht machen, und mit geriebenem Parmesankäse, wie vorher gemeldet, anstatt den süßen Rahm nimm einen sauern, thue auch ein Stück Hechten ausbacken, und diesen brocke in kleine Stückel, die Gräten wohl davon, den Taig in das Kastrol, mache es wie bey den andern vorbemeldten; hernach thue eine Lage Maccaroni hinein, nachdem von dem klein gebrockten Hechten, und dieses mache bis das Kastrol voll ist, bedecke es mit dem Taig, und laß es eine Stunde im Ofen ausbacken, und thue sie hernach zur Tafel serviren.

Eine auf andere Manier.

Die Maccaroni werden gesotten, wie schon gemeldet; nimm frische Artoffeln, Maurrachen und Schampignonen, thue sie im frischem Butter possiren, gib die Maccaroni dazu, thue sie ein wenig salzen und pfeffern, reibe ein Stück Parmesankäs daran, mache von Buttertaig ein Blatt auf eine Tortenpfanne, wie auch einen hohen Reif darum, thue hernach die Maccaroni kalter hinein, und mache sie gleich mit dem Messer, bedecke sie mit ein wenig geriebenem Brot, und laß sie im Ofen recht schön backen, und servire sie hernach zur Tafel.

Eine Ragou-Pastete.

Mache deutsche Nudeln mit purem Eyerdotter und klein Weiß, diese Nudeln müssen nicht gar fein geschnitten werden, thue sie absieden in Wasser und Salz, thue hernach ein Stück Butter in ein Kastrol, laß ihn zergehen, thue sie salzen und pfeffern, und auf dem Feuer possiren, laß sie hernach kalt werden, bestreiche ein Kastrol mit frischem Butter, nimm einen Buttertaig, thue ihn dünn austreiben, und schneide kleine Stängel daraus mit dem Backradel, belege das Kastrol damit

geflochten nach Gefallen, gib die Nudel hinein, mache das Kastrol voll damit, und laß es im Ofen schön ausbacken, daß es eine schöne Kruste bekommt, thue es zur Tafel serviren.

Nudel auf eine andere Manier.

Mache einen Nudeltaig wie vorher gemeldet, und schneide hernach die Nudeln wie es sich gehört, aber nicht zu fein, thue sie im Wasser blangiren mit Salz, schneide eine gute Portion Zwiebel blattelweis, thue diese Zwiebel in Butter schön gelb rösten, hernach die Nudeln salzen und pfeffern, wohl mischen; nimm ein Kastrol von der Größe zu der Schüssel, thue ein Stück gutes Schmalz hinein, und laß es recht heiß werden; gib die Hälfte von den Nudeln hinein in die Mitte, thue die geröſten Zwiebeln darauf, decke es hernach zu mit der anderen Hälfte von den Nudeln, setze sie auf einen Dreyfuß mit einer kleinen Glut, und laß sie schön backen, sie dürfen aber nicht geputzet werden, damit sie eine starke Kruste oder Rinde genannt bekommen, und die Kruste erogant wird, hernach stürze sie auf eine Schüssel, und thue sie wiederum ins Kastrol, und lasse sie auch wiederum eine

gleiche Kruste bekommen, und thue sie hernach zur Tafel serviren.

Eine Fleckelpastete.

Mache auch einen Nudeltaig, thue ihn aber recht fein austreiben, schneide mit dem Backradel kleine Fleckel daraus, thue sie in Wasser mit Salz blangiren, schneide einen geselchten Fisch fein, thue diesen Fisch mit frischem Butter possiren, gib die Fleckel dazu, thue sie ein wenig salzen und pfeffern, gieße sauern Rahm daran, und laß sie aufkochen, nachdem setze sie vom Feuer weg, reibe ein Stück Parmesankäs, mische ihn auch unter die Fleckel, mache einen Reif von hartem Taig um die Schüssel, thue die Fleckel hinein, dem Reif gleich, bestreue sie oben mit Käs, und setze sie in Ofen, und laß sie eine schöne Farbe bekommen, auch kannst du diese Fleckel in einen Reif von Buttertaig geben, auch können sie wie ein Timbal von Maccaronen gemacht werden.

Eine Reißpastete.

Nachdem der Reiß sauber ausgelesen ist, thue ihn in Wasser ein wenig blangiren, nachdem thue ihn in ein Kastrol, gieße eine klare

Erbsen=Bouillon daran, mit einem Stückel frischen Butter, und laß ihn kochen, und kurz hernach laß ihn kalt werden, reibe ein Stück Parmesankäs, mische ihn unter den Reiß, auch ein wenig Salz und Pfeffer, mache ein gutes Ragout von Fisch und Leberl, mit Maurrachen und Artoffeln, thue von diesem Reiß auf die Schüssel, mache von Reiß um die Schüssel herum einen Reif, gib das Ragout kalter in die Mitte, und bedecke es hernach mit anderem Reiß schön, bestreue es mit ein wenig geriebener Semmel und Käs, setze es in Ofen, und lasse es schöne Farbe nehmen, und thue es hernach zur Tafel serviren.

Einen auf eine andere Manier.

Koche den Reiß, wie vorher gemeldet, und mache ihn auch auf diese Manier: nimm geriebenen Käse dazu, mache ein weißes Ragou lagirt zu recht von dem Reiß, um die Schüssel mache einen Reif, wie auch auf dem Boden von der Schüssel, thue von dem Reiß nicht gar zu dick, gib das Ragou darein, es muß aber etwas dick seyn, setze ihn hernach in den Ofen, und laß ihn schöne Farbe bekommen, und thue ihn auf die Tafel serviren.

Eine englische Boutin im Ofen von Reiß.

Nimm Reiß, so viel du vonnöthen hast, nachdem er sauber gelesen, thue ihn ein wenig blangiren im Wasser, setze eine Milch auf das Feuer, und laß sie sieden, thue den Reiß hinein, setze ihn auf eine kleine Glut, und laß ihn stark einkochen, bis er recht kurz von der Milch ist, laß ihn hernach kalt werden, thue hierauf ein Stück Butter hineinbrocken, stoße ein wenig Pomeranzen-Blühe hinein, wie auch etliche süße und bittere Maccaroni, auch etliche Pisquit, schneide auch ein Stückel Citronat hinein, reibe ein Paar Lemoni auf dem Zucker auch dazu, nachdem thue es mit einem Kochlöffel wohl abrühren, schlage daran eines nach dem andern zehn Eyer mit dem Weissen, und zehn Dotter, auf die letzt gib Zucker dazu, so viel es vonnöthen hat, bestreiche ein Kastrol mit Butter, wie auch ein Papier, belege das Kastrol damit, ist es Zeit in Paquette zu thun, rühre den Reiß noch einmal, gieße ihn in das Kastrol, und laß ihn drey Stunden im Ofen backen, ist es Zeit zur Tafel zu serviren stürze den Boutin auf eine Schüssel, nimm das Papier davon, und gib ihn zur Tafel.

Eine von gesottenem Reiß.

Der Reiß wird gemacht, wie der vorbemeldte, nimm ein Serviet, thue es auf einer Seite mit Butter bestreichen, lege es in ein Kastrol, das bestrichene in die Höhe, gieße den Reiß hinein, binde es mit einem Spagat schön rund zusammen, das Wasser in einem Kessel oder Hafen muß schon sieden bey dem Feuer, thue den Boutin hinein, und laß ihn drey Stund sieden, zur Soß dazu nimm ein Stückel frischen Butter in ein Kastrol mit etlichen Eyerdottern, ein wenig Zucker, ein halbes Gläsel weißen Wein, ein wenig ganzen Zimmet, und ein wenig Salz; ist es Zeit zur Tafel, nimm den Boutin heraus in einen Seiher, daß das Wasser davon lauft, mache das Serviet auf, stürze ihn auf die Schüssel, rühre die Soß ab auf dem Feuer, und gib sie darüber, und servire zur Tafel.

Eine von Brot im Ofen.

Nimm Semmeln, soviel du vonnöthen hast, thue die Rinden davon abschneiden, und die Schmollen von den Semmeln klein schneiden in ein Kastrol; gieße Milch daran, und laß es eine Stunde weichen: nachdem

koche sie ab auf dem Feuer, aber beständig rühren, laß es hernach kalt werden; thue alles dazu, wie bey dem Boutin von Reiß, es müssen auch große Ziweben und kleine Weinberln dazu kommen, von den Ziweben müssen die Kern herausgenommen werden, der Überrest wird gemacht auf die nämliche Manier, wie der Reiß-Boutin im Ofen.

Einen gesottenen Boutin.

Von den Semmeln wird die Rinde geschnitten, und die Schmollen eine Stunde in Milch eingeweicht; hernach ausdruckt in eine Schüssel oder Kastrol gethan, das Benennte dazu wie bey der andern Boutin, bestreiche ein Serviet mit Butter, wie die gesottene vom Reiß, es kommen aber auch Ziweben und kleine Weinberln dazu.

Eine von Krebsen.

Mache einen starken Krebsbutter, die Schweifeln von den Krebsen werden in feine Fülle geschnitten, die Semmel eingeweicht, wie bey der andern Boutin, nachdem die Semmel gut geweicht hat, thue sie ausdrucken in ein Kastrol, gib den Krebsbutter kalt dazu, und rühre es ab mit den Eyern, die

Helfte ganz, und die Helfte Dotter, zuletzt gib die Krebsschweifeln dazu, wie auch ein wenig Salz und etwas Zucker, du kannst auch etwas Karpfenmilchner dazu schneiden, das Kastrol bestreiche mit Krebsbutter, wie auch das Papier, und zurecht machen, und backen lassen, wie die andere Boutin im Ofen.

Eine Ollia auf Spanisch.

Setze eine klare Erbsen = Bouillon zum Feuer, gieße ein gutes Provanßeröhl dazu, nimm von allerley Gemüßen, wie auch Wurzeln, thue sie nur ein wenig im Wasser blangiren, hernach sauber ausdrucken, und alles in die Bouillon, Salz und Pfeffer, wie auch etwas Basilicum, ein Stückchen ganzen Parmesankäs, im Anrichten wird der Käs davon genommen, thue auch ein wenig ganzen Saffran dazu, zuletzt recht weich gesottene ganze Erbsen: dieses Gemüß muß nicht gar zu weich gesotten werden, und muß auch eine halbe Stunde stehen, nachdem es gesotten hat, ohne Sieden, hernach sauber anrichten, und mit geräuchertem Fisch garniren.

Eine von Kräutern gemischte Speis.

Nimm Wirsching, Weißkraut, und Korb-

salat, thue dieses Gemüß blangiren im Wasser, mache einen Fasch von Fisch, thue von Wirsching und Weißkraut die Blätter nehmen zwey bis drey auf einander, thue sie mit der Fasche faschiren und zusammenwickeln, und mit Spagat binden, hernach auch den Salat ganz faschiren, und in ein Kastrol einrichten: gib einen ganzen Zwiebel, mit ein Paar Nägerln besteckt, auch etwas Wurzeln; mache ein Stück Butter gelb, gieße ihn klarer dazu, fülle es an mit klarer Erbsen-Bouillon, etwas salzen und pfeffern, setze es auf das Feuer, und laß es einkochen, die Soß davon muß kurz seyn; ist es Zeit zum Anrichten, nimm das Gemüß heraus auf ein Sieb, den Bindfaden davon: rangire es sauber in die Schüssel, schöpfe den Butter von der Soß ab, und possire die wenige Soß durch ein Haarsieb an das Gemüß, du kannst es garniren mit Fischfülle ausgebacken, oder auch mit Fischwürst, oder auch mit etwas anderm nach Belieben.

Ein Granat von Gemüß.

Nimm von einigen Sorten Gemüßen, wie auch Wurzeln in einer Fasson geschnitten, dieses Gemüß und Wurzel thue im Wasser abblangiren, richte es hernach ein in ein

Kastrol, wie vorher gemeldet ohne Fasch, laß alles weich kochen und hernach kalt werden; thue es auf ein Sieb, thue in ein Kastrol eine Glaß, richte auf den Boden das Gemüß auf eine Faßon sauber hinein, garnire es mit etwas, als Fischwürst, Fülle von Fischen, Karpfenmilchner, Hechtenleber, was du hast; belege es hernach mit Fasch, um das Kastrol herum mache vom Gemüß das nähmliche, und belege es wieder mit Fasch, in die Mitte thue den Überrest vom Gemüß und oben mit Fasch belegen, damit es zusammen hält: thue es nachdem in den Backofen setzen, er darf aber nicht zu heiß seyn; die Soß vom Gemüß, thue den Butter daran, possire die Soß in ein Kastrol, und laß sie kurz einsieden, stürze den Granat auf die Schüssel und gib die Soß dazu.

Sauerkraut mit Rahm.

Schneide ein Paar Zwiebeln fein blattelweis in ein Kastrol mit einem Stück Butter, laß die Zwiebeln possiren, thue das Kraut dazu und laß es schön gelb dünsten, gieße allzeit, wenn es vonnöthen hat, ein wenig klare Erbsen-Bouillon dazu, wenn es schön gelb ist, staube ein wenig Mehl daran, oder gib einen Löffel Colli dazu, und gieße einen sauren

Rahm daran, und einen Karpfenrogner, laß es kochen, wenn es kurz ist, setze es kalt zu werden, backe ein Stück Hechten aus, thue es hernach zerbrocken, die Gräten davon, mache einen Reif von Taig um die Schüssel, und richte das Kraut hinein mit dem gebrockten Hechten, oben begieße es mit guten sauren Rahm, bestreue es mit ein wenig geriebenen Semmelbrößeln, setze es in den Ofen, und laß es eine Farbe bekommen, servire es zur Tafel.

Speise in die Töpfe zu machen.

Spenat auf Italiänisch.

Thue den Spenact sauber putzen und blangiren, schneide etliche Charlotten fein in ein Kastrol mit Öhl, thue es ein wenig possiren, den Spenat dazu, und auf einer kleinen Glut dünsten lassen, gieße ein wenig klare Erbsen-Bouillon dazu, laß es aufkochen, richte es an in den Topf, thue den Spenat mit etwas garniren und gib ihn zur Tafel.

Einen auf Deutsch.

Thue den Spenat blangiren im Wasser, hernach mit dem Messer durchschneiden, thue einen Zwiebel fein schneiden in ein Kastrol mit Butter, einen Löffel voll Mehl laß gelb werden, thue den Spenat dazu, Salz und Pfeffer, ein wenig Mußkatnuß, laß ihn dünsten auf einer Glut, gieße eine klare Erbsen-Bouillon daran, laß ihn kochen, richte ihn an in den Topf, und kannst ihn garniren mit Fisch-Carmonade.

Hopfen ordinär gemacht.

Thue den Hopfen sauber putzen, aber schön weiß, setze ein Wasser auf das Feuer mit Salz, und laß es sieden, wirf den Hopfen hinein, und laß ihn etliche Sude aufthun, gieße ihn ab, thue ihn in ein frisches Wasser, schneide etliche Charlotten und Petersil fein, thue es in ein Kastrol mit frischem Butter, laß es auf dem Feuer possiren, gib den Hopfen auch dazu, staube ein wenig Mehl daran und fülle es an mit klarer Erbsen-Bouillon, thue es salzen und pfeffern, reibe ein wenig Mußkatnuß dazu und laß ihn kochen, bis er weich ist, du kannst auch dazu

geben Fülle von Fischen, oder auch kleine Fisch-Carmonaden.

Hopfen mit einer lagirten Soß.

Der Hopfen muß schön weiß geputzet werden, hernach im Wasser blangiren, schneide Charlotten fein, thue sie in ein Kastrol mit Butter und den Hopfen auch dazu, Salz und ein wenig Pfeffer, staube ein wenig feines Mehl daran, fülle es an mit klarer Erbsen-Bouillon, und laß ihn langsam kochen, thue etliche Fülle dazu weiß, oder auch Frösche, Hechtenleber oder Karpfenmilchner kann man auch dazu geben, ist es Zeit zur Tafel zu serviren, thue ein wenig geschnittenen Petersil dazu, lagire es mit etlichen Eyerdottern, drücke den Saft von einer Lemoni daran, und thue es zur Tafel serviren.

Spargel mit weißer Soß.

Brich den Spargel so weit er gut ist, und thue ihn im Wasser mit Salz sieden nicht gar weich, mache eine weiße Soß, wie schon gemeldet, nachdem die Soß possiret ist, schneide den Spargel hinein und mische ihn mit Fülle, kleine Könfel, Fischleber, und auch Karpfenmilchner, laß alles zusammen

aufkochen, daß die Soß aber kurz ist, thue es kosten ob es von gutem Geschmack ist, drücke den Saft von einer Lemoni hinein, und servire es zur Tafel.

Spargel mit melirtem Ragou.

Zu diesen Ragou nimm eine Colli, oder mache eine braune Soß dazu, mische es auch mit Maurachenfülle, Krebsschweifeln und Fischleber, mache es zurecht, wie schon bey dem andern Ragou gemeldet ist.

Poloneser Salat mit Fisch-Filet.

Den Salat gut blangiren, hernach sauber ausdrucken und mit dem Messer durchschneiden, thue einen Zwiebel recht fein schneiden, in einem Kastrol mit frischem Butter possiren, gib den Salat dazu, Salz und Pfeffer, läß ihn auf einer kleinen Glut dünsten, gib einen Löffel voll Colli dazu, oder staube ein wenig Mehl daran, und fülle es auf mit Schüh, und laß ihn kochen, ist es Zeit zur Tafel, thue es lagiren mit Eyerdottern, und mit ausgebackener Fülle garniren.

Faschirter Poloneser.

Nachdem der Salat ganz sauber gewaschen, muß er im Wasser blangirt werden, nicht zuviel, hernach mache einen guten Fasch und thue ihn faschiren, binden und in ein Kastrol einrichten, wie schon gemeldet ist, die andern Gemüße einzurichten, und auch auf die nähmliche Manier serviret.

Gelbe Ruben geschnitten.

Die gelben Ruben werden geschnitten auf eine Manier, nachdem im Wasser ein wenig blangiret, schneide Zwiebel, ein Paar Charlotten und Petersil fein in ein Kastrol mit frischem Butter, thue es possiren, gib die gelben Ruben dazu, und laß es auf einem kleinen Feuer dünsten, staube ein wenig Mehl daran, fülle sie auf, halb Schüh und halb klare Erbsen-Bouillon, und laß sie kochen, bis sie weich und kurz eingekocht haben, thue sie garniren mit Coffelet oder mit geräuchertem Fisch nach Belieben.

Gelbe Ruben in Filet geschnitten.

Die gelben Ruben werden in feine Fülle

geschnitten und zurecht gemacht, wie die vorher gemeldten, du kannst anstatt dem Mehl einen Löffel voll Colli dazu nehmen und auf die nähmliche Manier serviren.

Kohlrabi auf Deutsch.

Nachdem sie geputzt sind, thue sie ein wenig im Wasser blangiren und abgießen, thue ein Stückel Butter in ein Kastrol, und mache ein wenig Mehl gelb, fülle es hernach an mit klarer Erbsen-Bouillon, gib einen Zwiebel dazu nebst Salz und Pfeffer, gib die Kohlrabi dazu und laß sie weich kochen, garniren kannst du sie mit etwas nach Belieben.

Kohlrabi auf Französische Manier.

Da nimm nur die Äpfel davon, thue sie in Spaltel schön gleich schneiden, thue ein Stück Butter in ein Kastrol mit einem kleinen Stückel Zucker, laß ihn hernach braun werden, gib die Kohlrabi dazu, einen ganzen Zwiebel, Salz und ein wenig Pfeffer, setze sie auf eine Glut, und laß sie dünsten, gieße zu Zeiten ein wenig Schüh daran, und zuletzt ein wenig Colli, du kannst sie mit Fisch-Carmonade garniren.

Würsching à la presse.

Nachdem der Würsching ganz gewaschen, muß er blangirt werden, nachdem gut ausgedruckt und in ein Kastrol eingerichtet, mit einem ganzen Zwiebel und ein Paar großen Nägerln besteckt, auch etwas Wurzeln und ein wenig Basilicum, Salz und Pfeffer, mache ein Stück Butter in einem Kastrol gelb, possire ihn hernach durch ein Sieb an den Würsching, fülle ihn an mit klarer Erbsen-Bouillon, setze ihn auf eine Glut, und laß ihn langsam kochen, wenn du ihn anrichtest, thue den Butter davon schöpfen, gib ein wenig Colli daran, laß ihn aufkochen, und thue ihn serviren, du kannst gebackene Fülle dazu geben.

Würsching auf Flamändisch.

Der Würsching muß blangiret werden, hernach mit dem Messer durchgeschnitten, schneide einen Zwiebel und etliche Charlotten, laß ihn gelb werden, possire die Zwiebel und Charlotten hinein, gib den Würsching dazu, Salz und Pfeffer, fülle ihn an mit klarer Erbsen-Bouillon und laß ihn recht kurz einkochen, du kannst ihn garniren mit Carmonade oder Fischwürsten.

Grüne Erbsen auf Französisch.

Thue die Erbsen in ein Kastrol mit einem Stück frischen Butter, einen ganzen Zwiebel, binde ein Paquet von Kräutern zusammen, gib es auch dazu, thue die Erbsen possiren auf dem Feuer, staube ein wenig Mehl daran, fülle es an mit Wasser und laß sie schnell auf dem Windofen einkochen, salze sie und hernach lagire sie mit etlichen Eyerdottern, und thue sie mit etwas Fischen garniren nach Belieben.

Grüne Erbsen auf Deutsch.

Schneide einen Zwiebel fein in ein Kastrol mit frischem Butter, thue ihn possiren auf dem Feuer, gib die Erbsen dazu, und laß es noch ein wenig possiren, staube ein wenig Mehl daran, und fülle sie auf mit klarer Erbsen-Bouillon und laß sie einkochen, zuletzt gib ein wenig fein geschnittenen Petersil dazu, Salz und ein wenig Pfeffer, wie auch ein wenig Mußkatnuß, zum garniren gib einen geräucherten Fisch dazu.

Grüne Erbsen auf Italiänisch.

Schneide einen Zwiebel, Petersil, Basili-

cum und Thimian fein in ein Kastrol, mit einem guten Provanzeröhl, laß es ein wenig possiren, gib die Erbsen dazu, Pfeffer und Salz, fülle sie an mit klarer Erbsen-Bouillon, und laß sie schnell einkochen, thue etwas dazu, ein kleines Stückel Parmesankäß, auf die Letzt thue ihn wieder heraus nehmen, und mit geselchtem Fisch garniren.

Grüne Fisolen ordinär.

Thue die Fisolen zu einer Fülle schneiden, hernach im Wasser blangiren, schneide einen Zwibel und Petersil fein, in einem Kastrol mit Butter laß es possiren, gib die Fisolen dazu, Salz und Pfeffer, laß sie wiederum possiren, staube ein wenig Mehl daran, und fülle sie mit klarer Erbsen-Bouillon, und laß sie einkochen, du kannst Carmonade oder auch Fülle dazu geben.

Fisolen lagirt.

Diese Fisolen werden auch in feine Fülle geschnitten, und einpossiret, gleichwie diese schon vorher Gemeldte; zuletzt, wenn du sie servirest, thue sie lagiren mit Eyerdottern, gib ein wenig Essig dazu, thue sie auch mit etwas von Fischen nach Belieben garniren.

Sauerampfen mit Fülle.

Nachdem der Sauerampfen sauber geputzt und gewaschen ist, thue ihn in ein Kastrol mit einem Stück Butter, und einem ganzen Zwiebel, Salz und ein wenig Pfeffer, laß ihn possiren auf dem Feuer, staube ein wenig Mehl daran, gieße ein wenig Erbsen=Bouillon dazu, und laß ihn kochen, mache kleine Fülle vom Hechten, und diese müssen ausgebacken werden, wenn es Zeit ist zur Tafel, thue den Sauerampfer lagiren mit etlichen Eyerdottern, und garnire ihn mit dieser Fülle.

Weiß Kraut auf Polnisch.

Thue die Happeln voneinander schneiden, und ein wenig im Wasser blangiren mit Salz, hernach sauber ausdrucken, und in ein Kastrol rangiren mit einem ganzen Zwiebel, Salz und ein wenig Pfeffer, Basilicum und Thimian, streue es auf das Kraut, mache ein Stück frischen Butter gelb, und gieße ihn auch an das Kraut, gieße ein wenig klare Erbsen=Bouillon dazu, setze es auf das Feuer, und laß es kochen, bis es recht kurz wird, hernach rangire es happelweis kalter auf eine Tortenpfanne, begieße es mit gutem sauern

Rahm, und bestreue es mit geriebenen Semmeln, und setze es im Backofen, oder gib Glut oben und unten, und laß eine Schüh gelb werden, nicht zu stark, richte es hernach sauber an, und gib eine Fisch-Carmonade dazu.

Weiß Kraut auf Deutsch.

Thue die Strunken vom Kraut schneiden, aber etwas klein, schneide ein Paar Zwiebeln in Fülle in ein Kastrol mit einem Butter, laß es posiren auf dem Feuer, gib das Kraut dazu, Salz und ein wenig Pfeffer, setze es auf eine Glut, und laß es dünsten, gieß ein wenig Essig daran, staube ein wenig Mehl dazu, und gieße eine Schüh daran, das Kraut muß schön gelb werden, man kann auch ein wenig Kümmel dazu thun, es wird auch etwas nach Belieben von Fischen dazu gegeben; dieses Kraut kann man auch faschiren mit Fisch-Fasch, und einrichten wie das auf Pohlnisch, es ist auch gut; zu diesem Kraut hat es nicht nöthig etwas dazu zu garniren.

Weiß Kraut mit Kastanien.

Schneide das Kraut, wie vorher gemeldet, mache einen Butter gelb, und thue das Kraut dazu, wie auch einen ganzen Zwiebel, Salz und Pfeffer, gieße ein wenig Schüh dazu, und laß es dünsten, wenn das Kraut eine Zeitlang gedünstet hat, gib die Kastanien sauber geputzter dazu, und laß es hernach kochen, bis alles lind ist, hast du eine Colli, so gib ein wenig dazu, wo nicht, mußt du ein wenig Mehl daran stauben; dieses Kraut muß mit Fülle oder Carmonade garniret werden.

Blaues Kraut.

Dieses Kraut wird geschnitten, wie das Weiße, thue ein Stück Butter in ein Kastrol, laß ihn gelb werden, thue das Kraut dazu, einen ganzen Zwiebel, Salz und Pfeffer, ein halbes Glas guten Essig, laß es hernach dünsten, staube ein wenig Mehl daran, und gib eine klare Erbsen-Bouillon dazu, und laß es kochen, bis es lind ist, es wird auch auf die nähmliche Manier gemacht ohne Essig, weil es einige Herrschaften nicht lieben; dieses Kraut muß auch mit etwas garniret werden.

Umurken mit einer weiß lagirten Soß.

Thue das Innere von den Umurken heraus schneiden, und schneide sie hernach zu einer Fülle, thue ein Stück frischen Butter in ein Kastrol mit fein geschnittenen Zwiebeln, laß sie ein wenig auf dem Feuer possiren, gib die Umurken dazu, lasse sie auch noch dünsten, staube ein wenig Mehl daran, gib ein wenig klare Erbsen-Bouillon dazu, laß es kochen, wenn du servirest, gib einen fein geschnittenen Petersil daran, und thue sie mit etlichen Eyerdöttern lagiren, gieße ein wenig Bertramessig daran, und thue sie mit etwas garniren.

Umurken mit einer braunen Soß.

Die Umurken richte ein, wie die vorher gemeldten, sie müssen aber mit Schüh aufgegossen werden, schneide Fülle von Fisch, thue sie einmariniren mit Essig, und hernach schön gelb ausbacken, und gib sie zu den Umurken, lagirt dürfen sie nicht seyn, du kannst sie auch mit gebackenen Eyern garniren.

Saubohnen auf Deutsch.

Die Bohnen müssen klein seyn, thue sie aus der Schalen nehmen, und in einem Wasser mit Salz blangiren, schneide feine Kräuter mit einem Zwiebel und etlichen Charlotten fein in ein Kastrol mit einem Stück frischem Butter, laß es posiren, gib die Bohnen dazu, Salz und Pfeffer, setze sie auf eine kleine Glut, und laß sie dünsten, gieße ein wenig klare Erbsen-Bouillon dazu, und laß sie kochen, aber nicht verkochen, weil sie jung seyn müssen.

Saubohnen auf Flammländisch.

Die Bohnen werden auf die nähmliche Manier, wie vorher, gerichtet, nur wenn du sie anrichtest, thue sie lagiren mit ein wenig Senf, hernach kannst du sie auch mit etwas nach Belieben garniren.

Rüben mit Zucker gebrannt.

Thue die Rüben auf eine Faßon schneiden, oder ausstechen nach Belieben, sind die Rüben etwas bitter, so müssen sie ein wenig im Wasser blangiret werden, sind sie aber von einer guten Sorte, thue ein Stückel Zu-

cker in ein Kastrol mit einem Stückel Butter, und laß den Zucker braun werden, gib die Rüben dazu, wie auch salzen, setze sie auf eine Glut, und laß sie schön dünsten, gieße zu Zeiten ein wenig Schüh dazu, auf die Letzt gib eine Colli daran, oder staube auch ein wenig Mehl daran, und fülle sie auf mit Schüh, und laß sie gar kochen, du kannst sie mit Fisch-Carmonade garniren.

Rüben auf Deutsch.

Diese schneide, wie es dir gefällt, thue sie in ein Kastrol mit einem Stück Butter und einem ganzen Zwiebel, Salz, und ein wenig Pfeffer, ein wenig Zucker groß wie eine welsche Nuß, ein wenig Kümmel, setze sie auf eine Glut, und laß sie dünsten, gib ein wenig klare Erbsen-Bouillon dazu, laß sie allezeit kurz kochen, bis sie lind sind, den Zwiebel nimm davon, und thue sie garniren nach Belieben.

Broccoli auf Italiänisch.

Thue die Broccoli im Wasser mit Salz blangiren, aber wohl sieden lassen, bis sie fast lind sind, schneide etliche Charlotten fein, wie auch ein Spickel Rockenbohl, thue

es in ein Kastrol mit Provanzeröhl, und laß es auf dem Feuer ein wenig possiren, gib die Broccoli dazu, Salz und Pfeffer, und laß sie dünsten, wenn du sie servirest, drucke den Saft von ein Paar bitteren Pomeranzen dazu, und gib sie zur Tafel.

Broccoli auf Deutsch.

Thue sie im Wasser absieden, schneide einen Zwiebel fein, thue ihn in ein Kastrol mit einem Stück Butter, und laß ihn auf dem Feuer possiren, gib die Broccoli dazu, Salz und Pfeffer, und laß sie dünsten, gib ein wenig Colli daran, laß sie aufkochen, und gib sie zur Tafel.

Entifie mit Butter.

Laß die Entifie im Wasser wohl sieden, drucke sie hernach aus, und thue sie mit dem Messer grob durchschneiden, schneide einen Zwiebel fein in ein Kastrol mit Butter, laß ihn auf dem Feuer possiren, gib die Entifie dazu, Salz und Pfeffer, ein wenig Muskatnuß, und laß sie dünsten, gieße eine Colli daran, und laß sie kochen, bis sie recht lind ist, wenn du servirest, lagire sie

mit etlichen Eyerdottern, gib kleine gebackene Fülle dazu von Fisch.

Zeller mit Karmenadel.

Thue den Zeller in schöne Spalten schneiden, oder auch mit Hühnerkamp, thue ihn ein wenig im Wasser blangiren, hernach gib ihn in ein Kastrol mit Butter, und einen ganzen Zwiebel, laß ihn auf dem Feuer posiren, gib eine Colli dazu, und laß ihn kochen, bis er lind ist, du kannst ihn auch in weißer Soß machen, und auf die Letzt mit Eyerdotter lagiren, und mit Fisch=Carmonadel garniren.

Fisolen auf Deutsch.

Thue die Fisolen zum Feuer mit Wasser, wie sichs gehöret, und laß sie sieden, schneide von Wurzeln etwas klein in Fülle, thue diese Wurzel in ein Kastrol mit Butter, und laß sie dünsten, gib sie hernach an die Fisolen, und laß sie mitsieden, bis alles lind ist, thue sie salzen und pfeffern, nimm etliche Zwiebeln thue sie in Fülle schneiden, und hernach in Butter gelb rösten, wenn du die Fisolen anrichtest, gib diese Zwiebel darüber; auf Italiänisch machest du sie auf die nähmliche Ma-

nier, nur anstatt dem Butter nimmst du Provanßeröhl, und den Zwiebel gleich dazu, aber nicht braun, auch etwas Basilicum und Thimian dazu.

Prügelkürbis auf italiänische Manier.

Dieses ist ein welsches Gewächs, welches man aber in Deutschland auch hat, wiewohl nicht überall, in Wien gibt es genug, und anderwärts in einigen Gärten, dieser ist ein langer Kürbis, die Schale ist grün und fein, dieser Kürbis muß mit dem Messer abgeschabet werden, und in 4 Viertel geschnitten, das Innere davon wie bey den Umurken, das andere in kleine Stücke, schneide einen Zwiebel mit Petersil fein, thue es in ein Kastrol mit einem Stück frischen Butter, laß es possiren, gib den Kürbis dazu, Salz und Pfeffer, ein wenig Basilicum und Thimian, laß es auf einer Glut dünsten, gieße ein wenig klare Erbsen-Bouillon dazu, und laß sie kochen, bis es siedet, reibe ein Stückel Parmesankäß, thue ihn in ein Geschirr mit etlichen ganzen Eyern, rühre es ab, und gieße sie hernach an den Kürbis, laß es noch etlichemahl aufkochen, bis die Eyer zusammen laufen, hernach ist er gut zum Anrichten; dieses ist ein Gemüß, welches recht gesund ist,

weil man es in Italien den Kranken zu essen gibt.

Kleine grüne Kürbis mit Parmesankäß.

Dieses ist auch ein welsches Gewächs; der Größe nach sind sie schier wie die Kürbis, so hier zu Lande wachsen, nur daß sie in der Farbe grün sind; sie sind etwas feiner und delicater, als wie die vorher gemeldten, sie werden auch auf die nähmliche Manier gekocht.

Maccaroni auf italiänische Manier.

Thue die Maccaroni in vielem Wasser sieden mit Salz, aber nicht gar zu lind, setze sie vom Feuer, und gieße ein wenig frisches Wasser daran, und laß sie etliche Minuten stehen, reibe den Parmesankäß, so viel du vonnöthen hast, gieße die Maccaroni ab, richte sie in den Topf: erstens ein wenig Käß, hernach eine Lage Maccaroni, wiederum Käß, hernach einen recht frischen Butter, und so fort, bis du so viel in dem Topf hast, was vonnöthen ist, setze ihn auf eine Glut, daß er recht heiß wird, und die Maccaroni anziehen, alsdenn sind sie fertig zur Tafel.

Nudeln auf Deutsch.

Diese Nudeln werden gemacht, wie sich es gehöret, aber nicht so fein geschnitten, thue sie hernach zurichten auf die nähmliche Manier, gleichwie die anderen Maccaroni.

Fleckerln mit Käß.

Dieser Nudeltaig wird mit ganzen Eyern gemacht, und recht fein ausgetrieben, nachdem schneide große Fleckerl, wie eine halbe Hand, setze viel Wasser mit Salz auf das Feuer, thue die Fleckerl eins nach dem andern in das Wasser, daß sie nicht zusammen kleben, und breit bleiben, laß sie etliche Sude aufthun, setze sie vom Feuer, und gieße ein wenig frisches Wasser daran, thue sie hernach heraus nehmen mit einem breiten Backlöffel auf ein Sieb, daß das Wasser davon laufet, und richte sie hernach in den Topf ein mit Käß und Butter, gleichwie die Maccaroni, die Fleckerln müssen aber breit hinein gerichtet werden.

Eine ordinäre Strudel.

Thue ein Mehl auf den Backtisch, schlage ein ganzes Ey daran, ein wenig Salz, und

ein Bröckel Butter, nimm ein laulichtes Wasser, oder Milch, mache den Taig damit ganz lind an, thue diesen Taig wohl verarbeiten, und so lange. bis er sich selbst vom Tische ablöset, laß ihn hernach eine halbe Stunde mit einem Tuche zugedeckter ruhen, thue ihn hernach mit dem Nudelwalker dünn austreiben, und hernach thue ihn ausziehen mit der Hand, wenn es viel ist, müssen zwey seyn, er muß so dünn seyn, daß er wie ein feines Papier wird, nachdem bestreiche den Taig mit gutem sauern Rahm, und bestreue ihn mit fein geriebenen Semmelbrößeln, und rolle ihn zusammen, daß er so dick ist wie eine große Wurst, thue einen süßen Rahm in ein Kastrol mit einem Stückel Butter, und laß den Rahm sieden, wenn er kalt ist, thue die Strudel hinein, und setze sie in den Ofen, oder gib Glut oben und unten, und laß sie schön ausbacken; wenn du sie im Topf anrichtest, mache sie loß mit dem Nudelschäuferl, und richte sie ganzer an.

Eine Eyerstrudel.

Mache etliche Amolet recht dünn von Eyern, nimm eine Fischfasch, thue sie damit bestreichen, und zusammen wickeln, richte sie ein in den Topf, schlage etliche Eyerdotter in

ein Geschirr mit süßem Rahm an die Eyerstrudel, setze sie hernach in den Backofen, und laß sie auskochen, aber nicht zu stark.

Eine Milchstrudel.

Nimm eine gute Milch mit süßem Rahm gemischt, schlage etliche ganze Eyer darein, und laß die Milch mit den Eyern auf dem Feuer zusammen gehen, gieße sie ab auf einem Haarsieb, daß das Wasser davon gehet, thue es hernach in ein Geschirr, thue es gut abreiben mit einem Stück frischen Butter, und etlichen Eyerdottern, thue es salzen, reibe auch ein wenig Mußkatnuß dazu, wie auch ein wenig Zucker, mache die Amolet, wie schon gemeldet zu machen, bestreiche die Amolet damit, wickle sie zusammen, und richte sie in den Topf ein, rühre etliche Eyerdotter ab mit süßem Rahm, gieße den Rahm darüber, und setze es in den Backofen, und laß es gar werden.

Eine Krebsstrudel.

Mache einen Krebsbutter, und die Schweifeln schneide in Fülle, weiche eine Semmel ein, rühre den Butter mit Eyerdottern ab, gib die Semmel dazu, wie auch die Schwei-

feln, Salz und ein wenig Pfeffer, ein wenig Zucker, thue es wohl abrühren, hernach mache einen Strudeltaig, oder auch Amolet, wie schon gemeldet, und richte die Strudel auf die nähmliche Manier, gleichwie die andern.

Nudeln mit Rahm.

Mache einen Nudeltaig, wie sich es gehöret, schneide die Nudeln nicht gar fein, thue sie im Wasser blangiren, setze in einem Kastrol einen süßen Rahm auf das Feuer, und laß ihn sieden, thue die Nudeln hinein, es muß aber gar kein Wasser dabey bleiben, thue sie ein wenig salzen, laß sie kalt werden, hernach thue ein Stückel frischen Butter dazu, und setze sie in den Ofen, daß sie oben und unten Farbe bekommen, und eine Krusten; stich sie hernach mit dem Nudelschäuferl heraus, und thue sie schön in den Topf anrichten, und zur Tafel geben.

Rahmnockerln.

Thue ein Stück Butter in ein Kastrol, thue ihn wohl abrühren, hernach schlage drey ganze Eyer daran, eines nach dem andern, wie auch 4 Eyerdotter, hernach rühre eine Hand voll geriebenen Parmesankäß dazu, wie auch

eine Hand voll geriebene Semmelbrößel, ein klein wenig feines Mehl, rühre alles wohl zusammen, setze in einem Kastrol eine Milch auf den Windofen, laß sie sieden, thue diesen Taig auf einem Teller mit dem Messer streichen, und schneide die Nockerln davon in die Milch, und laß sie sieden, bis sie gar sind, laß sie nachdem kalt werden, und thue sie hernach ohne Milch in den Topf einrichten, thue etliche Eyerdotter mit süßem Rahm abrühren, und über die Nockerln gießen, und in den Ofen stellen, bis sie oben eine gelbe Farbe bekommen, so sind sie fertig.

Mandelnockerln.

Treibe den Butter ab zu den Nockerln, wie schon vorher gemeldet, thue die geriebene Semmel, und ein wenig feines Mehl dazu, und anstatt den Käß thue fein gestoßene Mandeln dazu, und ein klein wenig Zucker, den Überrest, mache sie zurecht, gleichwie die andern Nockerln, von Spenat kannst du sie auch auf die nähimliche Manier machen, gleichwie auch von Pistazien können sie auch gemacht werden, wie die von Mandeln.

Pistazienockerln.

Nimm etliche Loth Pistazien, wie auch etwas Mandeln, um zu sparen, thue diese abschälen, und zusammen fein stoßen, treibe ein halb Pfund frischen Butter mit 4 Eyerdottern und ein ganzes Ey wohl ab, gib die Pistazien dazu, auch ein wenig Spenat-Topfen, um besser grün zu machen, gib dazu eine fein geriebene Kreuzer-Semmel, ein kleines Löfferl voll Mehl, und ein wenig fein gestoßenen Zucker, ein wenig Salz, rühre alles wohl zusammen, nachdem setze in einem Kastrol Milch auf das Feuer, laß sie aufsieden, nachdem von vornen, thue von diesem Taig auf einen Teller umgewendter darauf, streiche ihn gleich mit dem Messer, und schlage sie hernach fingerlang und dick in die Milch, laß sie aufkochen, setze sie vom Feuer, und laß sie kalt werden, mache einen Reif auf die Schüssel, oder auch ohne Reif, rangire die Nockerln ohne Milch in die Schüssel, nimm ein süßes Obers oder Rahm genannt, thue ihn mit 3 Eyerdottern lagiren, gieße ihn hernach daran, daß er den Nockerln gleich ist, setze sie in den Ofen, und laß sie heiß werden, oder gib Feuer in einer Tortenpfanne oben und unten, auf solche Manier werden sie serviret.

Spenatnockerln.

Nimm ein Paar starke Hände voll Spenat, die Hälfte thue blangiren im Wasser, hernach fein schneiden, und mit ein wenig fein geschnittenen Zwiebeln mit frischem Butter, Salz und ein wenig Pfeffer und Mußkatnuß possiren, die andere Hälfte Spenat, mache einen Topfen, wie schon gemeldet ist, thue hernach den Butter mit Eyern abtreiben, gib den possirten Spenat, und den Topfen dazu, anstatt den Pistazien, und mache sie auf die nämliche Manier zurecht ohne Zucker.

Käßnockerln.

Zu diesen wird auch der Butter mit Eyern abgetrieben, wie schon gemeldet, anstatt den Spenat nimmt man einen Milchtopfen hinein, welcher wohl muß ausgepreßt werden, Salz, ein wenig Pfeffer und Mußkatnuß, aber keinen Zucker, mache sie hernach zurecht auf die nämliche Manier, wie schon gemeldet, oben bestreue sie mit geriebenem Käß, diese müssen oben eine schöne gelbe Farbe haben, so sind sie fertig zu serviren.

Laßanien auf Genueser Manier.

Mache einen Nudeltaig mit ganzen Eyern, nachdem recht fein ausgetrieben, schneide hernach große Fleckel mit dem Backradel, setze viel Wasser mit Salz auf das Feuer, laß es sieden, thue sie hinein, laß sie auskochen, doch Obacht geben, daß sie nicht zusammen backen, thue sie vom Feuer, und gieße ein Paar Löffel voll frisches Wasser daran, richte einen geriebenen Parmesankäß, wie auch in ein Geschirr einen zerlassenen frischen Butter, thue die Fleckel mit dem Faumlöffel auf ein Sieb oder Seiher, daß das Wasser davon laufet, bestreiche die Schüssel mit Käß, gieße ein wenig von dem zergangenen Butter darauf, ein wenig Pfeffer, fange an die Fleckel in der Breite zu rangiren, wenn du eine Lage hast, bestreue sie wiederum mit Käß und Butter, dieses so fort, bis du sie alle rangiret hast auf diese Manier, nachdem stelle sie in einen warmen Ofen, oder auf eine kleine Glut, bis sie durchaus heiß sind, alsdenn sind sie zu serviren.

Laßanien auf Neapolitaner Manier.

Zu diesen wird der Taig auf die nähmliche Manier gemacht, anstatt breit zugeschnitten, so werden sie fingerbreit, oder lang, wie die Bänder geschnitten, man kann auch andere nehmen, welche von den Italienern verkauft werden, sie werden auf die nämliche Manier gesotten, wie schon gemeldet, auch auf diese Manier zugerichtet, nur anstatt den Butter macht man, wenn die Zeit ist zu haben, eine Soße Bumitori genannt, auf Deutsch Paradeisäpfel, lege sie auf den Rost, und laß sie auf beyden Seiten heiß werden, nachdem kann man die Haut abziehen, und von einander schneiden, die Kerne davon thun, und in ein Kastrol mit ein Paar Charlotten, ein wenig Basilicum, Thimian, und ein Stückel frischen Butter, backe ein Stückel Fisch, und etliche Semmelschnitten dazu, gib es dazu, und fülle es an mit klarer Erbsen=Bouillon, oder Fasten=Schüh und ein wenig weißem Wein, laß alles wohl verkochen, und thue es hernach durch ein Haartuch passiren, und nimm dieses zu den Laßanien anstatt dem Butter, und servire zur Tafel.

Raffioli auf Genueser Manier.

Nimm einen frischen Käß oder Topfen genannt, dieser muß recht ausgepreßt werden, hernach in einer Schüssel abgerühret werden mit ein wenig sauerm Rahm und etlichen Eyerdottern, gib dazu ein wenig Pfeffer, Mußkatnuß, mache einen Taig, gleichwie zu den Strudeln, wie schon gemeldet, ziehe den Taig recht fein aus, nimm von diesem abgerührten Käß überall einen halben Eßlöffel voll, mache sie zurecht gleichwie Schneekrapfeln, auch auf diese Manier mit dem Backradel geschnitten, setze in einem Kastrol viel Wasser mit Salz auf das Feuer, laß es sieden, thue die Raffioli hinein, laß sie aussieden, gieße hernach das Wasser davon, und thue sie trockner mit geriebenem Parmesankäß und frischem Butter in den Topf oder Schüssel richten, gleichwie die Maccaroni-Nudeln, und stelle sie ein wenig auf die Glut, daß sie dünsten, alsdenn sind sie fertig zu serviren.

Bayerische Nudeln ordinär.

Es ist allezeit besser und sicherer, wenn man das Quantum von Mehl, so viel man gedenket Nudeln zu machen, vorher in ein

Geschirr thut, und dieses in ein warmes Ort stellet, um das Mehl zu trocknen, thue es nach diesem durch ein Mehlsieb passiren, gib es hernach in eine Schüssel, oder Kastrol, nimm einen Kochlöffel, thue das Mehl in der Mitte ringsherum von einander, gib einen Löffel gute weiße Gerben oder auch Hesen genannt, darein, gib ein Stückel frischen Butter in ein Geschirr, gieße Milch dazu, und laß es laulicht werden, aber nur nicht zu heiß, mache hernach in der Mitte einen dünnen Taig an, daß etwas Mehl ringsherum bleibt, stelle es hernach an ein warmes Ort, und laß es gehen, dieses muß geschehen eine Stunde vor dem Anrichten, wenn nun dieses Dampfel gegangen ist, welches eine halbe Stunde braucht, schlage ein ganzes Ey und noch das Gelbe von einem Ey dazu, thue es ein wenig salzen, und rühre es hernach gut ab, sollte aber der Taig fest seyn, so gieße noch ein wenig laulichte Milch dazu, der Taig muß aber ehender stark seyn, als dünn, schlage ihn recht gut ab, thue hernach eine Serviette warm machen, auf ein Backbret Blech, thue es gut bestreuen mit Mehl, und mache mit einem Eßlöffel die Nudeln schön rund, groß wie ein Tauben-Ey, wenn sie für Herrschaften gehören, decke sie mit der Hälfte von der Servietee zu,

stelle sie hernach an ein warmes Ort, und laß sie gehen, präparire hernach ein Kastrol, wo sie Platz haben, der Deckel muß wohl darauf passen, daß kein Dunst heraus kann, thue ein Stückel Butter darein, laß ihn auf dem Feuer zergehen, gieße Milch dazu einen starken Daum breit in der Höhe, gib einer welschen Nuß groß Zucker dazu, ist es Zeit zur Tafel, setze diese Milch auf das Feuer, laß sie aufsieden, thue sie hernach vom Feuer hinweg ziehen, und gib die Nudeln in einer Geschwindigkeit hinein, aber nicht auf einander, decke sie geschwind zu, setze sie zugleich auf ein schnelles Feuer, gib ein klein wenig Glut oben auf den Deckel, und laß sie einsieden, aber wohl Obacht geben, wenn sie anfangen kurz zu werden, welches man höret und auch riechet; wenn sie anfangen gelb zu werden, setze sie auf eine kleine Glut, oder thue die Glut von einander, daß sie nicht verbrennen, aber doch schön gelb werden, setze sie hernach vom Feuer, decke sie auf, aber niemahls vorher, sonst fallen sie zusammen, stich sie mit dem Nudelschäuferl heraus, rangire sie auf die Schüssel, die Soße dazu, nimm süßen Rahm, oder Obers genannt, laß ihn sieden, schlage 3 bis 4 Eyerdotter in ein Geschirr mit ein wenig Zucker und Salz, rühre die Eyerdotter mit diesem

Rahm ab, und gib die Soße apart in einer Soße-Schalen, oder gib sie auch über die Nudel, wie es der Herrschaft gefällig ist. auf solche Manier sind die Nudel recht fein und gut, man kann sie auch auf eine andere Manier machen: thue das Mehl trocknen, und hernach possiren, wie schon gemeldet, nachdem in eine Schüssel, oder anderes Geschirr, wo der Taig kann angemacht werden, gib einen Löffel voll Germ oder Hefen genannt dazu, ein wenig Salz, ein ganzes Ey und einen Dotter, mache den Taig mit einer laulichten Milch und einem kleinen Stückel frischen Butter an, wie schon gemeldet, schlage ihn gut ab, aber nicht zu dünn. mache hernach die Nudel zurecht, wie schon gemeldet.

Bayerische Nudeln mit Krebsen.

Thue ein Quantum kleine. Krebsen absieden; nachdem nimm die Schweifel davon aus den Schalen, mache einen Krebsbutter, diesen Krebsbutter nimm hernach anstatt dem frischen Butter in die Milch, wie auch zum Absieden, und zu der Soße, wie auch thue die Krebsschweifeln klein zerschnitten in die Soße hinein, mache die Nudeln auf die nämliche Manier, wie vorher gemeldet ist.

Bayerische Nudeln mit Krebsen auf eine andere Manier.

Mache den Taig an mit Krebsbutter, wie schon gemeldet, auf eine oder die andere Manier, mache die Nudeln mit einem Eß-löffel ein klein wenig größer, thue sie her-nach länglicht austreiben, schneide die Krebs-schweifeln klein gewürfelt, streue sie auf den Taig mit ein wenig Krebsbutter, wickle sie zusammen, und lege sie auf die Serviette, und laß sie gehen gleichwie die andern Nu-deln, und mache sie auf die nämliche Manier, gleichwie auch die Soße, so sind sie gut.

Gestutzte Nudeln.

Mache einen ordinären Nudeltaig an mit Eyerdottern, ein wenig sauerm Rahm, und ein wenig Salz, thue den Taig fleckelweis austreiben nicht gar dünn, zerschneide die Fleckel nachdem 2 Finger breit, und hernach wie grobe Nudeln, setze in einem Kastrol Milch auf das Feuer, soviel daß die Milch über die Nudeln gehet, wenn sie siedet, thue die Nudeln hinein streuen, lege sie hernach auf eine gleiche und säte Glut, und laß die Nudeln einkochen, wenn du siehest, daß die Milch schier eingekocht ist, thue ein Stück

frischen Butter dazu, wende sie mit dem Nudelschäuferl um, und laß sie schön gelb werden, auf die Letzt gieße ein wenig süßen Rahm daran, damit sie mild und ramlicht werden; alsdenn sind sie gut zum Anrichten; man kann diese Nudeln mit Krebsbutter auf die nämliche Manier machen, die Krebsschweifeln werden fein länglicht, wie die Nudeln geschnitten, und wenn die Nudeln angerichtet werden, so streue die Krebsschweifeln darauf, so sind sie auch gut.

Regenwürmer.

Mache den Taig auf die nähmliche Manier, wie vorher gemeldet, zu den Nudeln, nur must du ein kleines Bröckel frischen Butter dazu nehmen, hernach nimm ein kleines Stück nach dem andern von dem Taig, und thue es mit der Hand fein austreiben eine Ellen lang weniger oder mehrer in der Rundung und Dünne, wie ein Petersil, setze hernach in einem Kastrol soviel Milch auf das Feuer, daß sie die Nudeln bedecket, wenn sie siedet, thue sie hinein, stelle sie hernach auf eine stäte Glut, und laß sie kochen, und mache sie zurecht auf die nämliche Manier, gleichwie bey den Nudeln vorher schon ge-

meldet ist, auch desgleichen können sie mit Krebsbutter gemacht werden.

Brandnudeln.

Nimm etwas Milch in ein Kastrol, laß sie sieden, gib hernach das Mehl darein und ein wenig frischen Butter, thue den Taig auf dem Feuer abrühren, und drucken, daß er recht fest wird, setze ihn hernach vom Feuer, und laß ihn kalt werden; nachdem schlage ein Paar ganze Eyer eines nach dem andern daran, und allzeit wohl gerührt, auch etliche Eyerdotter, nachdem du Taig hast, der Taig aber darf nicht dünn seyn, thue ihn ein wenig salzen, gib einen Löffel voll Germ oder Hefen genannt dazu, stelle ihn an ein warmes Ort, und laß ihn gehen, nachdem wenn es Zeit ist, thue diese Nudeln im Schmalz langsam ausbacken, Finger dick und halben Finger lang, welche du heraus nehmen kannst mit einem Eßlöffel, oder auch auf einem Brett ausmachen, und hernach gehen lassen, aber nicht zu viel.

Schmalznudeln.

Es wird der nämliche Taig gemacht, wie der erste lautet, nur nachdem er abgerührt

ist, rühre einen Löffel voll Hefen hinein, und laß ihn hernach gehen, ist es Zeit zur Tafel, so setze ein Schmalz auf das Feuer, wenn es heiß ist, tunke einen Eßlöffel in das Schmalz, und nimm hernach von diesem Taig ganz wenig heraus, thue kleine Nudeln daraus backen, und warmer zur Tafel serviren.

Ein genuesisches Ragout.

Nimm das Eingeweide von einem Karpfen-Milchner, thue es absieden, hernach thue es auf ein Schneidbrett mit ein Paar Charlotten, Petersil, ein wenig Basilicum und Thimian, 2 harte Eyer, schneide es mit dem Schneidemesser fein, aber nicht gar fein, thue es salzen und pfeffern, gib ein wenig geriebene Semmel dazu, ein ganzes Ey, ein klein wenig feines Mehl, mache Maurachen daraus, die Füll formire von Petersilwurzeln, thue sie hernach im Schmalz ausbacken, thue frische Maurachen, nachdem sie geputzt sind, mit ein wenig Butter einpossiren, fein geschnittenen Petersil, und einen ganzen Zwiebel, gib Colli dazu, laß es aufkochen, thue die ausgebackenen dazu, laß noch etwas aufkochen, auf die Letzt gib einen Lemonisaft daran, und thue es serviren.

Eine Ragout melirt mit Schwammerln.

Nimm Championion, nachdem sie geputzet sind, thue sie mit ein wenig frischem Butter possiren, staube ein wenig Mehl daran, fülle es an mit klarer Erbsen-Bouillon, und laß die Soße aufkochen, schneide hernach kleine Fülle daran, thue sie im Salzwasser absieden, thue sie trockner an die Soße, und laß es mit einander kochen, wenn du es servirest, gib ein wenig fein geschnittenen Petersil dazu, ein klein wenig einen Gout von Rockenpohl, lagire es mit etlichen Eyerdottern, gib einen Saft von Lemoni daran, und thue es serviren, von den kleinen Schwammerln kann man ein Ragout auf die nämliche Manier machen.

Eine Ragout melirt mit Spargel.

Thue den Spargel abbrocken, so weit er gut und grün ist, thue ihn kurz in kleine Stückel schneiden, und hernach im Wasser mit Salz absieden, mache von Fischen kleine Knöderln, und thue sie ausbacken, und hernach in ein Kastrol mit dem Spargel, gib eine Colli daran, und laß es mit einander aufkochen, wenn es Zeit ist zu serviren, gib ein wenig fein geschnittenen Petersil dazu,

wie auch den Saft von einer Lemoni, thue es zur Tafel anrichten.

Ein melirtes Ragout mit Trüffeln.

Nachdem die Artoffeln sauber geputzet sind, thue sie blattelweis in ein Kastrol schneiden mit ein wenig fein geschnittenem Petersil, ein klein wenig Rockenpohl, ein wenig Provanzeröhl, auf dem Feuer possiren, gib eine Colli dazu, und laß die Soße aufkochen, mache hernach kleine Carmonaden von Fischen, thue sie ausbacken und gib sie in die Soße, ist es Zeit zu serviren, laß es aufkochen, drücke den Saft von einer Lemoni dazu, und thue es zur Tafel serviren.

Ein melirtes Ragout mit Krebsen.

Nachdem die Krebsen gesotten sind, thue sie ausscherlen, wie sichs gehöret in die Soße zu geben, nimm Frösche, schneide die Schenkel ab, thue das Fleisch zurück streiffen, daß er einer kleinen Birn gleich siehet, salze sie ein, und laß sie etwas stehen, setze ein Wasser auf das Feuer, laß es sieden, thue die Frösche hinein, und laß sie nur ein wenig anziehen, gieße sie ab, thue sie wiederum in ein frisches Wasser, nimm etliche Cham-

pignons und auch etliche Maurachen in ein Kastrol mit frischem Butter und einem ganzen Zwiebel, thue es auf dem Feuer possiren, staube ein wenig Mehl daran, und fülle es an mit klarer Erbsen-Bouillon und laß die Soße aufkochen, gib die Frösche und die Krebsen dazu, und laß es wiederum kochen, willst du serviren, so drücke den Saft von einer Lemoni daran, und gib es zr Tafel.

Ein melirtes Ragout von allerhand Fischen.

Schneide von unterschiedlichen Fischen kleine Fülle, einige thue ausbacken und einige absieden, mache auch von Fasch einige Sorten Knöderln, lange und runde, thue sie auch ausbacken, thue dieses alles zusammen in ein Kastrol, gib dazu Krebsschweiferln, Karpfen-Milchner, Hechtenleber, Schampignons, Artoffeln und Maurachen, gib eine Colli daran und laß alles zusammen aufkochen, ist es Zeit zu serviren, so drücke den Saft von einer Lemoni daran und gib es zur Tafel.

Französische Knöderln.

Nimm das Fleisch von einem Hechten, thue es mit dem Messer schaben, daß alle Gräten und die Haut davon kommt, thue es in einen Mörser mit etlichen Charlotten und ein wenig Petersil, Basilicum und Thimian, alles fein geschnitten, stosse dieses Fleisch recht fein, man kann es auch hernach durch ein Haarsieb passiren, und wiederum in den Mörser thun, gib ein Stück frischen Butter dazu, wie auch eine Semmel eingeweicht in Milch; Salz und ein wenig Pfeffer, ein wenig Mußkatnuß, thue es recht gut unter einander stossen, schlage einen Schnee von etlichen Eyerdottern, und gib ihn auch dazu, wenn die Fasch gemischt ist, staube ein wenig feines Mehl auf das Backbrett, und thue den Fasch darauf, mache hernach Knödel daraus, rund oder lang, setze eine klare Erbsen-Bouillon auf das Feuer, laß es sieden, thue die Knödeln hinein, decke sie zu, laß sie auskochen, gib auf die Letzt einen bangirten Petersil dazu, und thue sie anrichten.

Knödel mit Bejamelle.

Es wird genannt ein Bejamelle, dieses wird mit süßem Rahm gemacht; nimm ein Stück frischen Butter in ein Kastrol, schneide dazu Wurzeln, einen Zwiebel, Champiunion und Artoffeln, ein wenig Basilicum und Thimian, thue dieses alles possiren auf dem Feuer, gib ein Paar Löffel voll weißes Mehl dazu, und fülle es mit süßem Rahm an, und thue es wohl abrühren, bis es wohl verkocht hat, hernach thue es durch ein Haarsieb passiren, die Knödel mache, wie schon gemeldet, thue sie auch absieden in klarer Erbsen-Bouillon, und thue sie abgießen, und hernach in ein Kastrol mit diesem Bejamelle, thue es aufkochen lassen und salzen, richte es zur Tafel an.

Knödel auf Deutsch.

Schneide die Semmel ein halben Theil gewürfelt, und laß es weichen, die gewürfelten Semmeln thue in Butter gelb rösten, schneide einen gerösteten Zwiebel und Petersil fein zu den gerösteten Semmeln, schlage etliche Eyerdotter an die geweichten Semmeln, und gib ein wenig feines Mehl dazu, salze es, und thue es gut abrühren, gib die ge=

röstete Semmel dazu, thue es mischen, setze eine klare Erbsen-Bouillon zum Feuer, wenn sie siedet, schlage die Knödel hinein, und laß sie auskochen, mache einen Zwiebel gelb im Butter mit geriebener Semmel, richte sie an in den Topf, gib die gerösteten Zwiebeln darüber, und servire sie zur Tafel.

Schweitzerknödel.

Thue die Semmel klein gewürfelt schneiden in ein Geschirr, schneide einen Zwiebel mit Petersil recht in ein Kastrol, gib ein wenig Butter dazu, laß es auf dem Feuer possiren, gieße ein wenig klare Erbsen-Bouillon dazu, laß es aufsieden, gieße es hernach über das geschnittene Brod, schlage auch etliche Eyer daran, thue es salzen und pfeffern, und wohl unter einander mischen, mache hernach die Knödeln davon, thue sie in Schmalz ausbacken, nachdem thue sie in ein Geschirr, gieße eine klare heiße Erbsen-Bouillon darüber, und laß sie eine Viertelstunde stark kochen, thue sie hernach anrichten, und gib eine geröstete Zwiebel in Butter darüber.

Grießknödel.

Thue ein Stück frischen Butter in ein Kastrol, thue ihn recht wohl abrühren mit drey ganzen Eyern, und drey Dottern eines nach dem andern, thue den Butter salzen, wie auch pfeffern, gib eine gute Hand voll Grieß und ein wenig weißes Mehl dazu, thue es unter einander rühren, und mache Knödel daraus, setze eine klare Erbsen-Bouillon zum Feuer, und laß sie sieden, thue die Knödel hinein, und laß sie eine viertel Stunde sieden, nimm einen grünen Petersil, nachdem er sauber gepflocket ist, thue ihn blangiren und sauber ausdrucken, wenn die Knödel fertig sind, setze sie zum Feuer, thue den Butter davon schöpfen, gib den Petersil in die Bouillon zu den Knödeln, und richte sie hernach an.

Um alle Sorten von Eyern zu machen.

Verlorne Eyer mit einer weißen Soß.

Thue die frischen Eyer in Wasser schön verlieren, daß sie schön rund, und ganz bleiben, thue sie hernach in ein frisches Wasser, die Soß dazu, schlage etliche Eyerdotter in

ein Kastrol mit einem Stück frischen Butter, ein klein wenig feines Mehl, rühre es zusammen, drücke den Saft von einer Lemoni dazu, gib sodann eine klare Erbsen-Bouillon dazu, wenn es Zeit ist zur Tafel, gieße das Wasser von den Eyern hinweg, gib ein warmes daran, damit die Eyer warm werden, rühre die Soß auf dem Feuer ab, rangire die Eyer trocken in den Topf, thue die Soß salzen, und gib sie über die Eyer, und thue sie warmer zur Tafel serviren.

Verlorne Eyer mit einer Krebssoß.

Thue die Eyer verlieren, wie schon gemeldet, die Soß dazu, nimm einen Krebsbutter, anstatt den weißen, und mache die Soß auf die nähmliche Manier, kein Lemonisaft darf nicht dazu kommen, sondern die Krebsschweifel thue in Fülle schneiden, und zu der Soß nehmen, die Eyer hernach anrichten, wie die vorher gemeldeten.

Verlorne Eyer auf deutsche Manier.

Die Eyer werden auch verloren im Wasser wie schon gemeldet, die Soß dazu wird gemacht wie zu den erst verlornen Eyern, nur anstatt dem Lemoni thue einen Essig dazu, rühre die Soß an wie bey den andern, schneide

eine Semmel fein gewürfelt, thue sie ausbacken in Butter schön gelb, wenn du die Soß über die Eyer angerichtet hast, bestreue die ausgebackene Semmel warmer darüber, und gib sie zur Tafel.

Verlorne Eyer mit Rahm.

Die Eyer werden auch verloren, wie schon gemeldet, zur Soß dazu, thue ein wenig Butter in ein Kastrol, mache ein wenig Mehl gelb, possire etliche fein geschnittene Charlotten darein, fülle es an mit einem Löffel voll Schüh, und laß die Soß wohl verkochen, schneide ein wenig Kapern mit ein Paar Sardellen fein, gib es an die Soß, wie auch einen Löffel voll sauern Rahm, laß es nochmahls kochen, und richte die Eyer in den Topf, drucke den Saft von einer Lemoni an die Soß, gib sie darüber, und thue sie zur Tafel serviren.

Verlorne Eyer mit Holländersoß.

Die Eyer werden auch verloren im Wasser, wie schon gemeldet, zur Soß dazu, nimm ein Stück frischen Butter in ein Kastrol mit etlichen Eyerdottern, den Saft von zwey Lemonien, auch Salz und ein wenig Pfeffer

und Muskatnuß, laß die Soß zergehen, aber wohl rühren, sie darf nicht sieden, sobald sie dicklicht wird, gib die Soß über die Eyer, streue oben darauf ein wenig fein geschnittenen Petersil, oder auch ein wenig Scheilag, und gib sie zur Tafel.

Verlorne Eyer mit Sauerampfen.

Die Eyer werden auch verloren, wie schon gemeldet, zur Soß dazu, nimm eine gute Portion Sauerampfer, thue ihn sauber pflocken und waschen, und wohl ausdrucken, gib ihn in ein Kastrol mit einem Stück frischen Butter und einem ganzen Zwiebel, setze ihn auf eine Glut, und laß ihn dünsten, auf die Letzt staube ein wenig feines Mehl daran, und fülle es an mit klarer Erbsen-Bouillon, und laß die Soß wohl verkochen, gib ein Salz dazu, ein wenig Pfeffer und Muskatnuß, ein klein wenig Essig, thue die Soß mit etlichen Eyerdottern lagiren, und gib sie über die Eyer.

Verlorne Eyer mit einer Umurkensoß.

Thue die Eyer auch verlieren, wie schon gemeldet, zur Soß dazu, nimm etliche Umurken, thue sie schälen, und das Mittere

davon schneiden, die Umurken thue in kleine Fülle schneiden in ein Kastrol mit einem Stück frischen Butter und einem ganzen Zwiebel, setze es auf das Feuer, und laß es dünsten, staube hernach ein wenig Mehl daran, und fülle es an mit klarer Erbsen=Bouillon, ein wenig gutem Essig, Pfeffer und Salz, laß sie wohl verkochen, auf die Letzt thue die Soß mit etlichen Eyerdottern lagiren, und gib sie über die Eyer.

Verlorne Eyer gebacken mit einer Umurkensoße.

Thue die Eyer verlieren im Wasser, aber nicht zu stark, lege sie hernach auf ein Serviet, daß sie trocken werden, thue sie salzen, und ein wenig pfeffern, thue sie auch mit ein wenig feinem Mehl bestreuen, hernach in Eyern umkehren, und mit geriebenen Semmelbröseln blaniren, oder auf deutsch zu sagen, bestreuen, zur Soß dazu, nimm etliche frische Umurken, thue das Innere davon schneiden, rund und eckicht, thue sie in ein Kastrol mit Zwiebel, und Kräutern, ein Lorberblatt, Salz und Pfeffer, gieße einen guten Essig dazu, und laß sie einen Sud aufthun, und hernach ein Paar Stunden stehen, nachdem nimm sie heraus auf das Tisch=

tuch oder Serviette, thue die Kräuter und Wurzeln davon sauber, mache ein Schmalz heiß, thue sie hinein ohne Mehl, und laß sie gelb ausbacken, nachdem in ein Kastrol, staube ein wenig Mehl daran, oder gib anstatt dem Mehl eine Colli dazu, laß sie kochen, bis sie lind sind, auf die Letzt gib ein wenig Bertramessig dazu, ist es Zeit zur Tafel, mache ein Schmalz recht heiß, backe die Eyer recht geschwind heraus, damit sie nicht hart werden, richte sie in den Topf, und gib die Soß darüber, und servire sie zur Tafel.

Gebackene Eyer mit Sauerampfensoß.

Die Eyer werden auch verloren, und gebacken wie die vorher gemeldten, die Soß dazu wird gemacht mit Sauerampfen, gleichwie die verlornen Eyer, man kann auch den Sauerampfen recht fein schneiden, und die Soß auf die nähmliche Manier machen.

Gebackene Eyer mit Haschesoß.

Die Eyer mußt du backen auf die nähmliche Manier, wie vorher gemeldet, oder auch backen, wie man ordinär die Eyer backet; die Soß dazu, nimm einen Zwiebel, etliche Charlotten, Kapern, und Petersil, ein Paar

Sardellen, thue dieses alles fein schneiden in ein Kastrol mit ein wenig Butter, und auf dem Feuer possiren lassen, gib eine Colli dazu, oder staube ein wenig Mehl daran, und fülle es auf mit Schüh, laß die Soß wohl verkochen, auf die Letzt gib ein wenig Bertramessig, und gib die Soß über die Eyer.

Gebackene Eyer mit Bertramsoß.

Thue die Eyer backen auf eine Manier, oder auf die andere, wie schon gemeldet, die Soß dazu, nimm eine Colli in ein Kastrol, thue etwas frischen Bertram blattelweis pflocken, setze ein wenig Wasser auf das Feuer, und laß es sieden, gib den Bertram hinein, und laß ihn einen Sud aufthun, gieße ihn ab, und gib ihn in die Soß mit ein wenig Essig, und den Saft von einer Lemoni, richte die gebackene Eyer in den Topf, und gib die Soß darüber, und servire sie zur Tafel.

Gerührte Eyer ordinär.

Schlage Eyer in ein Kastrol, so viel du vonnöthen hast, brocke ein Stück frischen Butter dazu, gieße auch ein wenig süßen Rahm daran, Salz und ein wenig Pfeffer,

fein geschnittenen Petersil, thue sie wohl abschlagen, eine halbe Semmel fein gewürfelt, backe sie in Butter schön gelb aus, ist es Zeit zur Tafel, thue die Eyer auf dem Feuer abrühren, daß sie etwas lind bleiben, richte sie an, und streue die gebackene Semmel warmer darüber, und gib sie zur Tafel.

Gerührte Eyer mit Trüffeln.

Nachdem die Artoffeln sauber geputzt sind, thue sie schön dünn in ein Kastrol blattelweis schneiden, gib ein Stückel frischen Butter dazu, und laß sie auf dem Feuer possiren, nachdem schlage die Eyer daran, thue sie salzen und pfeffern, gib ein wenig fein geschnittenen Petersil dazu, und wohl abschlagen, ist es Zeit zur Tafel, setze sie auf das Feuer, thue sie abrühren, gleichwie die andern, und zur Tafel serviren.

Gerührte Eyer mit Spargel.

Den Spargel thue abbrocken, so weit er gut ist und grün, diesen thue in Wasser mit Salz absieden, aber nicht gar zu lind, hernach thue ihn klein schneiden, als wie Erbsen groß in ein Kastrol mit fein geschnittenem Petersil, Salz und Pfeffer, gib ein Stück But-

ter dazu, und thue ihn auf dem Feuer pos-
siren, hernach schlage die Eyer dazu, wenn du es vonnöthen hast, wie auch ein wenig süßen Rahm, schlage die Eyer ab, und richte sie zur Tafel, gleichwie die andern gerührten Eyer.

Gerührte Eyer mit Sauerampfen.

Nachdem der Sauerampfen sauber gepflocket und gewaschen ist, drucke ihn sauber aus, durchschneide ihn mit dem Messer in ein Kastrol mit einem Stück frischen Butter, und Pfeffer, laß ihn auf einer Glut dünsten, wenn er lind ist, setze ihn auf die Seiten, und schlage die Eyer daran, so viel du vonnöthen hast, thue sie gut abschlagen, und mache sie zurecht gleichwie die andern.

Gerührte Eyer mit Schwammerling.

Nimm Chambinions oder auch sonst gute Schwammerlinge, nachdem sie sauber geputzt sind, thue sie recht fein in Fülle schneiden, in ein Kastrol mit ein wenig fein geschnittenem Petersil und ein Paar Charlotten, gib ein Stück Butter dazu, und laß sie auf dem Feuer possiren, schlage die Eyer daran, so

viel du vonnöthen hast, und mache sie zurecht gleichwie die andern.

Gerührte Eyer mit ihrer Krusten.

Schlage Eyer in ein Geschirr so viel du vonnöthen hast, thue sie salzen und ein wenig pfeffern, gib ein wenig sauern Rahm dazu, und auch ein Stückel Butter, ein wenig fein geschnittenen Petersil, ist es Zeit zur Tafel, setze sie auf das Feuer, und thue sie abrühren nicht zu fest, was im Kastrol bleibet, thue das Kastrol auf ein kleines Feuer, und laß es eine Krusten bekommen, nimm sie hernach mit dem Nudelschäuferl heraus, und belege die Eyer oben damit, und thue sie zur Tafel serviren.

Ein Amolet mit Zwiebel.

Thue etliche Zwiebeln fein schneiden, und mit Butter possiren, bis sie lind sind, schlage hernach Eyer daran, so viel du vonnöthen hast, ein wenig sauern Rahm, Salz und ein wenig Pfeffer, schlage sie gut ab, ist es Zeit zur Tafel, backe das Amolet, dieses muß auf beyden Seiten gebacken seyn, wickle es zusammen, und thue es in den Topf serviren.

Ein Amolet mit Chambinions.

Nachdem die Chambinions geputzt sind, thue sie fein in Fülle schneiden, in ein Kastrol, nimm Butter dazu, Salz und ein wenig Pfeffer, ein wenig fein geschnittenen Petersil, thue sie abschlagen, ist es Zeit zur Tafel, thue ein wenig Butter in die Amolet-Pfanne, und backe das Amolet auf beyden Seiten, thue es umwickeln, und in den Topf anrichten.

Ein Amolet mit Parmesankäß.

Richte die Eyer ein zum Amolet, wie sich es gehöret, und schon gemeldet ist, reibe ein Stückel Parmesankäß dazu, thue den Käß und die Eyer mischen, dieses Amolet wird nur auf einer Seite gebacken, man kann auch den Käß recht dünn schneiden, und wenn das Amolet auf einer Seite gebacken ist, thue den geschnittenen Käß oben darauf legen, hernach umwenden, und nicht viel mehr backen lassen, richte es hernach in den Topf.

Ein Amolet auf Italiänisch.

Das Amolet wird gemacht auf die nähmliche Manier, wie dieses vorher Gemeldte,

anstatt den Käß thue Sardellen darauf legen, die müssen aber sauber geputzt und voneinander geschnitten werden, und das Amolet muß auf beyden Seiten gebacken werden.

Ein Amolet mit Pickelhäring.

Von dem Pickelhäring wird die Haut davon gezogen, und von einander gespalten, und in die Milch gelegt, und gemacht auf die nähmliche Manier, gleichwie dieses mit Sardellen, es wird auch auf beyden Seiten gebacken.

Ein Amolet mit frischen Trüffeln.

Nachdem die Artoffeln sauber geputzt sind, thue sie blattelweis in ein Kastrol recht fein schneiden, wie auch ein Paar Charlotten, und ein wenig Petersil, thue sie mit ein wenig Butter possiren, schlage die Eyer hernach dazu so viel du vonnöthen hast, wie auch Salz, und ein wenig Pfeffer, wenn es Zeit ist zur Tafel, thue das Amolet nur auf einer Seite backen, und umwickeln, gib es zur Tafel.

Ein Amolet mit feinen Kräutern.

Schneide feine Kräuter recht fein, thue sie ein wenig possiren mit Butter, schlage hernach die Eyer dazu, wenn du es vonnöthen hast, ist es Zeit zur Tafel, backe das Amolet nur auf einer Seite, wickle es zusammen, und richte es in den Topf.

Kleine Amoleten mit Spenat.

Mache kleine Amoleten, so viel du vonnöthen hast, nimm einen Spenat, nachdem er wohl blangirt ist, thue ihn fein schneiden, wie auch einen Zwiebel recht fein, thue ihn in ein Kastrol mit frischem Butter, und laß ihn auf dem Feuer possiren, gib den Spenat dazu, Salz und Pfeffer, setze ihn auf eine Glut, und laß ihn dünsten, gieße ein wenig klare Erbsen-Bouillon daran, und laß ihn aufkochen, hernach kalt werden, thue in jedes Amolet einen Eßlöffel voll Spenat, und thue ihn mit dem Messer dünn ausstreichen, wickle die Amoleten zusammen, richte sie in den Topf, gieße einen guten sauern Rahm daran, setze sie in den Ofen, und laß sie recht warm werden, aber nicht trocken, so sind sie fertig.

Faschirte Amoleten.

Mache eine Fasch von Fischen, und auch kleine Amoleten, thue sie damit faschiren, wie die von Spenat, richte sie ein in den Topf, schlage etliche Eyerdotter in ein Geschirr, rühre sie ab mit süßem Rahm, und gieße sie an die Amoleten, setze sie in den Ofen, und laß sie eine schöne Farbe bekommen.

Kleine Amoleten mit sauerm Rahm.

Schlage etliche ganze Eyer in ein Geschirr, gieße süßen Rahm dazu, drucke ein wenig Lemonisaft darein, und laß sie auf dem Feuer zusammen gehen, gieße es hernach auf ein Sieb, daß das Wasser davon lauft, nimm hernach diesen Topfen in ein Geschirr, thue ihn gut abrühren mit einem Stückel frischem Butter, und etlichen Eyerdottern, ein wenig sauern Rahm, thue es salzen, und ein wenig pfeffern, und Mußkatnuß, mache hernach kleine Amoleten, thue sie damit faschiren, aber nur dünn ausgestrichen, wickle sie zusammen, und richte sie ein in den Topf, gieße einen sauern Rahm darüber, bestreue sie mit geriebenem Parmesankäß, setze sie in den Ofen, bis sie eine schöne Farbe bekommen, so sind sie fertig.

Amoleten in der Soß.

Mache ein Paar Amoleten nicht dick, thue sie gut auf beyden Seiten backen, schneide hernach ein Paar Zwiebeln blattelweis fein in ein Kastrol, thue sie possiren, ein klein wenig gelblicht, gib eine Colli dazu, und auch etwas Essig, laß die Soß aufkochen, schneide die Amolete wie die Butterflecke, gib sie in die Soß, ist es Zeit zur Tafel serviren, laß die Amoleten aufkochen, drucke den Saft von einer Lemoni daran, und richte es zur Tafel.

Amoleten mit Senfsoß.

Diese Amoleten werden gemacht auf die nähmliche Manier, wie die vorher gemeldten, nur daß keine Lemoni dazu kommt, sondern ein wenig Essig, und auf die Letzt mit ein wenig Senf lagirt.

Amoleten mit Zwiebelsoß.

Nimm eine gute Portion kleine Zwiebeln, thue sie schön weiß putzen in einem frischen Wasser, nachdem im Wasser wiederum die erste Haut davon, thue sie wiederum in ein kleines Kastrol mit frischem Butter, Essig und das Mark von einer Lemoni blattelweis

geschnitten, setze sie im Wasser zum Feuer, und laß sie lind sieden, nimm eine Colli, gib die Zwiebeln hinein, ein wenig Bertramessig, mache kleine Amoleten, richte sie in den Topf gewickelt hinein, und gib die Soß warmer darüber, und thue sie zur Tafel serviren.

Faschirte Eyer auf Italiänisch.

Thue die Eyer hart sieden, so viel du vonnöthen hast, schäle sie ab, und schneide sie voneinander, thue die Dotter in ein Geschirr, schneide etliche Charlotten mit ein wenig Basilicum und Thimian wie auch fein Petersil in ein Kastrol mit einem Stückel frischen Butter, thue es auf dem Feuer possiren, thue etliche Sardellen fein machen, und gib sie auch dazu, wie auch die harten Eyerdotter, eine Semmel eingeweicht in Milch, Salz und ein wenig Pfeffer, auch etliche rohe Eyerdotter, thue alles wohl abrühren, faschire hernach die halben Eyer damit, oben darauf bestreue sie mit ein wenig fein geriebener Semmel, richte sie ein in den Topf, was von dem Fasch übrig bleibet, gieße einen süßen Rahm dazu, thue es rühren, und gieße es an die Eyer, setze sie in den Ofen, und laß sie oben eine lichte Farbe bekommen, so sind sie fertig.

Grüne faschirte Eyer.

Die Eyer werden hart gesotten, so viel du vonnöthen hast, schneide sie auch in der Mitte voneinander, thue das Gelbe allein, und das Weiße auch, nimm eine gute Portion Sauerrampfen und Körbelkraut, nachdem es sauber geputzt und gewaschen ist, drucke es gut aus, und thue es recht fein schneiden in ein Kastrol mit frischem Butter, laß es auf dem Feuer possiren, gib hernach die harten Eyerdotter dazu, eine Semmel in Milch eingeweicht, Salz und Pfeffer, ein wenig Mußkatnuß, etliche rohe Eyerdotter, thue es hernach gut abrühren, faschire hernach die halben Eyer damit, richte sie ein in den Topf, was von Fasch überbleibet, rühre es ab mit süßem Rahm, und gieße es an die Eyer, und setze sie in den Ofen, laß sie eine lichte Farbe nehmen, so sind sie fertig.

Faschirte Eyer mit Sardellen.

Nachdem die Eyer hart gesotten sind, thue die Schalen davon, und schneide das Kappel weg, nimm mit einem kleinen Löfferl das gelbe heraus, in ein Geschirr, thue etliche Sardellen fein machen, wie auch ein wenig Petersil, thue es zu den Dottern, ein wenig

Salz und Pfeffer, wie auch ein wenig geriebene Semmelbrößeln, thue es gut abrühren, und fülle die Eyer damit, thue die Eyer in Mehl umkehren, und in Eyern, thue sie mit fein geriebenenen Semmelbrößeln bestreuen, und hernach ausbacken, mache eine Sardellensoß dazu, richte die Eyer in den Topf, und gib die Soß darüber, thue sie warmer zur Tafel serviren.

Faschirte Eyer mit Krebsen.

Nachdem die Krebsen gesotten sind, thue die Schweifeln davon nehmen, aus den Schalen mache einen Krebsbutter, weiche eine Semmel in eine Milch, thue den Krebsbutter kalter in ein Geschirr, thue ihn abtreiben mit etlichen Eyerdottern; gib die harten Dotter von den gesottenen Eyern auch dazu, thue es auch wohl zerrühren, schneide die Krebsschweifeln fein gewürfelt dazu, wie auch ein Paar Stückel gesalzenen Karpfenmilchner, thue die eingeweichte Semmel ausdrucken, Salz und ein wenig Pfeffer, ein wenig Mußkatnuß, rühre alles wohl ab, thue hernach die Eyer damit faschiren, rühre den übrigen Fasch mit süßem Rahm ab, und gieße es über die Eyer, setze sie in den Ofen, und laß sie eine lichte Farbe bekommen, so sind sie fertig.

Faschirte Eyer auf eine andere Manier.

Thue die Eyer halb faschiren mit einer Fasch, wie schon gemeldet, entweder von Krebs-Fasch, oder auch von einer andern, bestaube sie hernach mit Mehl, thue sie umkehren in Eyern, und mit geriebenen Semmelbrößeln bestreuen, wenn es Zeit zur Tafel ist, thue sie im Schmalz ausbacken, man kann sie serviren trockner, oder auch mit einer Soß.

Harte Eyer in der Soß auf deutsche Manier.

Thue die Eyer hart sieden, welche aber für die Herrschaften frisch seyn müssen, nachdem sie geschälet sind, laß sie in frischem Wasser liegen, nimm eine gute Portion Sauerrampfen, wie auch etwas Körbelkraut, nachdem es geputzt, und sauber gewaschen ist, thue es mit dem Schneidmesser recht fein schneiden, gib es in ein Kastrol mit einem Stück frischen Butter, laß es auf einer Glut possiren, gib auch einen ganzen Zwiebel dazu, staube ein wenig Mehl daran, und fülle es auf mit ein wenig klarer Erbsen-Bouillon, laß es hernach kochen, wenn es Zeit ist zur Tafel, gieße das frische Wasser von den Eyern,

und gib ein warmes daran, damit die Eyer warm werden, nimm sie hernach heraus auf eine Serviette, thue sie voneinander schneiden, gib Salz und Pfeffer über die Soß, thue hernach mit etlichen Eyerdottern lagiren, thue sie salzen, ein wenig pfeffern, wie auch Mußkatnuß, richte die Soß in den Topf hinein, oder auf eine Schüssel, rangire die Eyer halb, oder blattelweis darauf.

Harte Eyer in der Soß auf Französisch.

Die Eyer müssen auch frisch und hart gesotten seyn, thue hernach das Weiße von einander schneiden, und zu beobachten, daß das Gelbe ganz bleibet, thue das Weiße recht fein schneiden, gib es in ein Kastrol wie auch die ganzen Dotter dazu, fülle sie an mit einer Colli, wenn du aber keine Colli nicht hast, mache eine gelbe Soß extra, wie schon gemeldet ist zu machen, thue hernach etliche einmarinirte Umurken abschälen, und in feine Fülle schneiden zu den Eyern, thue auch etwas Bertram blattelweis in ein wenig Wasser blangiren, und gib ihn auch zu den Eyern, wie auch ein wenig Essig, Salz und ein wenig Pfeffer, ist es Zeit zur Tafel, laß sie aufkochen, gib den Saft von einer Lemoni dazu, und thue sie in den Topf anrichten.

Eyer in der Soß auf deutsche Manier.

Die Eyer müssen frisch und hart gesotten seyn, nachdem sie geschälet, thue sie blattelweis schneiden mit sammt dem Gelben, thue sie in ein Kastrol mit Colli, fein geschnittenen Petersil, Salz und Pfeffer, wie auch ein wenig Mußkatnuß, ein wenig Essig, ist es Zeit zur Tafel, laß es aufkochen, gib den Saft von einer Lemoni dazu, und richte sie in den Topf.

Harte Eyer mit Senfsoß.

Die Eyer müssen auch frisch und hart gesotten seyn, hernach das Weiße geschnitten in feine Fülle, das Gelbe muß aber ganz bleiben, schneide ein Paar Zwiebel fein in Fülle, gib sie in ein Kastrol mit Butter, und laß sie auf dem Feuer ein wenig gelb werden, gib eine Colli dazu, oder laß eine extra braune Soß aufkochen, gib hernach die Eyer daran, wie auch ein wenig Essig, Salz und Pfeffer, ist es Zeit zur Tafel serviren, laß die Eyer aufkochen, und lagire sie hernach mit ein wenig Senf, drucke den Saft von einer Lemoni dazu, und richte sie zur Tafel an.

Frikassirte Eyer.

Es müssen auch frische und hartgesottene Eyer seyn, thue sie schneiden, wie die vorher gemeldte, thue sie hernach in ein Kastrol, mache eine weiße Soß, laß die Soß wohl verkochen, und possire sie hernach an die Eyer, wenn du etliche frische Chambinions hast, thue sie fein schneiden, und in ein wenig Butter possiren, und gib es auch zu die Eyer, ist es Zeit zur Tafel, laß die Eyer aufkochen, gib einen fein geschnittenen Petersil dazu, thue sie lagiren mit etlichen Eyerdottern, drucke den Saft von einer oder zwey Lemoni dazu, was es vonnöthen hat, und richte sie in den Topf.

Harte Eyer mit Saurampfen.

Die müssen auch frisch und hart gesotten seyn, aber nur blattelweis geschnitten mit dem Gelben, nimm eine gute Portion Saurampfen, nachdem er sauber geputzt und gewaschen, thue ihn mit dem Messer durchschneiden, in ein Kastrol mit einem Stück frischen Butter, und einem ganzen Zwiebel, laß ihn auf dem Feuer possiren, gib ein wenig Colli dazu, und laß die Soß aufkochen, thue hernach die Eyer darein, wie auch Salz, ein

wenig Pfeffer, und Mußkatnuß, ist es Zeit zur Tafel, laß die Eyer aufkochen, thue sie lagiren mit etlichen Eyerdottern, und den Saft von einer Lemoni, und richte sie in den Topf an.

Eyer mit sauerm Rahm.

Diese Eyer müssen auch frisch und hart gesotten seyn, nachdem thue sie blattelweis schneiden mit sammt dem Gelben, schneide etliche Charlotten mit einem Zwiebel und Petersil recht fein in ein Kastrol mit frischen Butter, und laß es auf dem Feuer possiren, richte hernach von den geschnittenen Eyern in den Topf hinein, thue sie salzen, ein wenig pfeffern, und gib ein wenig von diesen fein geschnittenen Kräutern darauf, und ein Paar Löffel voll guten sauern Rahm, hernach wiederum von den harten Eyern darauf, und das nähmliche, wie schon gemeldet, bis du alle die Eyer hinein gerichtet hast, oben bedecke sie mit sauerm Rahm, streue ein wenig Semmelbrößel darauf, setze es in den Ofen, daß sie eine lichte gelbe Farbe bekommen, aldenn sind sie fertig.

Harte Eyer mit süßem Rahm.

Die Eyer müssen auch frisch und hart gesotten seyn; das Weiße davon recht fein geschnitten, das Gelbe muß ganz bleiben; thue sie in ein Kastrol mit fein geschnittenem Petersil, ein wenig Pfeffer und Muskatnuß; nimm hernach in ein anderes Kastrol ein Stück frischen Butter mit Zwiebel, Wurzeln und Kräutern, laß es auf dem Feuer possiren, gib einen Löffel voll feines Mehl, und rühre es mit süßem Rahm auf dem Feuer ab, und laß es wohl verkochen, possire hernach diese Soß an die Eyer; ist es Zeit zur Tafel, lasse die Eyer aufkochen, thue sie salzen, und richte sie an.

Harte Eyer mit Krebssoß.

Die Eyer müssen frisch und hart gesotten seyn, nimm die Dotter davon, daß sie ganz bleiben, von dem Weißen schneide runde kleine Stückel daraus, thue es in ein Kastrol, nimm eine gute Portion Krebsen, nachdem sie gesotten sind löse die Schweiferln aus, und thue sie in der Mitte von einander schneiden, gib sie auch zu den Eyern, mache von Krebsbutter eine Soß auf die Manier, wie die vorhergemeldte, possire sie hernach an die Eyer, thue sie salzen und ein wenig pfeffern, wie

auch ein wenig Mußkatnuß; ist es Zeit zur Tafel, laß sie aufkochen, und thue sie anrichten.

Eingesetzte Eyer mit Parmesankäs.

Thue unten in den Topf ein wenig geriebenen Parmesankäs streuen, brocke ein wenig frischen Butter darein, ein Paar Löffel voll sauern Rahm, Salz und ein wenig Pfeffer, schlage hernach die Eyer hinein, thue die Eyer salzen und pfeffern, wie auch ein wenig Muskatnuß, brocke ein wenig frischen Butter darauf, ein Paar Löffel voll sauern Rahm, ein wenig fein geschnittenen Petersil and Semmelbröseln, auch einen geriebenen Parmesankäs; setze es hernach den in Ofen, und laß es eine lichte Farbe bekommen, die Eyer müssen aber nicht gar hart werden; diese Eyer können auch gemacht werden ohne Käs auf die nämliche Manier; sie werden auch gemacht auf die Manier mit Pickelhäring, oder auch mit Sardellen.

Lind gesottene Eyer.

Diese Eyer, wenn man sie will vor Herrschaften serviren, müssen den nämlichen Tag von der Henne gelegt seyn, und um die Eyer

recht lind zu sieden, muß das Wasser vorher sieden, hernach thut man die Eyer hinein, und läßt sie so lang, bis man hundert gezählet hat, stark sieden, setze sie vom Feuer, decke sie zu, und laß sie drey Minuten stehen; auf solche Manier sind die Eyer lind, und durchaus heiß, wie sichs gehört; wer aber diesen Vortheil nicht hat, der laß es sieden bis er hundert und funfzig gezählet: sie sind auch recht auf diese Manier, aber dennoch nicht so gut gesotten, wie die erste Manier meldet.

Die trockenen Voressen.

Weil man denn zu einigen Sorten Pasteteln ein Bejamelle braucht, wie auch ein Salpicon, und auch eine Fasch, so habe ich es vorher setzen wollen, wie man sie zu recht machet, wenn man hernach von den Sorten Pasteteln meldet, wo man dieses vonnöthen hat, so kann man es finden, wie es gemacht wird.

Ein Bejamelle zu machen.

Gib in ein Kastrol ein Stück frischen Butter, Zwiebel blattelweis, etwas Wurzeln, wie auch ein wenig Basilicum und Thimian, etliche frische Schampignons und Artoffeln, laß

dieses alles auf dem Feuer possiren, gib ein Paar Löffel voll feines Mehl dazu, thue es mit süßem Rahm abrühren, auf dem Feuer kochen lassen, aber nicht zu dünn, das Mehl muß wohl verkochet seyn, streue es hernach durch ein Haartuch, nachdem kannst du dich bedienen zu den Speisen, wo du es vonnöthen hast.

Ein Salpicon zu machen.

Nimm gesottene Karpfen-Milchner, wie auch Hechtenleber und Krebsschweiferln, schneide dieses alles fein gewürfelt; nimm Schampignon, Artoffeln, und Maurachen; nachdem sie geputzet sind, thue sie auch fein gewürfelt schneiden, nimm etliche Charlotten, Petersil, ein wenig Basilicum und Thimian, thue es recht fein schneiden in ein Kastrol mit frischem Butter, und lasse es auf dem Feuer possiren, hernach dieses alles bemeldte Geschnittene dazu, thue es auch possiren, Salz und ein wenig Pfeffer, auch einen Löffel voll Colli dazu, und laß es aufkochen, lagire es hernach mit etlichen Eyerdottern, und drucke den Saft von einer Lemoni dazu, und lasse es kalt werden.

Eine Fasch zu den kleinen Pasteten zu machen.

Nimm einen Karpfen, thue ihn abstechen daß das Blut davon kommt, ziehe ihm die Haut ab, und löse das Fleisch davon ohne Gräten, schneide es klein in ein Kastrol, gib dazu etliche fein geschnittene Charlotten, wie auch ein wenig Zwiebel, Petersil, Basilicum und Thimian, ein Stück Butter, und lasse es auf dem Feuer possiren, nimm es hernach mit einem Löffel trockner heraus auf ein Schneidbrett, gib dazu ein Paar Sardellen ausgelöst, Kappern und ein wenig Lemonischalen, zu dem Saft, wo das Fischfleisch gewesen ist, schlage etliche ganze Eyer hinein, und thue sie auf dem Feuer abrühren, gleichwie eingerührt, gib sie hernach zu dem Fleisch, und thue alles zusammen recht fein schneiden, nachdem in einen Mörser, gib eine in Milch eingeweichte Semmel dazu, etliche Eyerdotter, Salz und Pfeffer, wie auch den Saft von einer Lemoni, thue alles zusammen recht fein stoßen; wenn der Fasch recht fein ist, alsdenn ist er gut, und kannst dich damit bedienen zu den kleinen Pasteteln, wenn man aber französische Pastetel macht, so dürfen keine Sardellen, Kappern und Lemoni dazu ge-

nommen werden, sondern die Fasch muß naturell seyn.

Fascheepastete.

Treibe den Buttertaig schön gleich aus, nicht zu dick, und stich hernach so viel Blatteln aus in die kleine Pasteten-Schüssel, so viel du vonnöthen hast, thue sie mit Eyern bestreichen, gib eine Fasch in die Mitte, bedecke sie, und laß sie stehen in einem kühlen Ort; eine halbe Stund vor dem Aurichten thue sie mit Eyern bestreichen, und mit schöner Farbe aus dem Ofen backen, nicht gar zu gäh, und hernach warmer zur Tafel serviren.

Kleine französische Pasteten.

Treibe den Buttertaig aus schön gleich und und dünn, thue einen Bogen Papier auf ein Blech, und steche Blattel wie ein halber Gulden groß, aus, lege sie auf das Papier, so viel du vonnöthen hast, bestreiche sie mit Eyern, und gib ein wenig Fasch in die Mitte, bedecke sie, stelle sie an ein kühles Ort, bis es Zeit ist zur Tafel, thue sie hernach mit Eyern bestreichen, und eine Viertelstunde vor dem Anrichten schön ausbacken, und warmer serviren.

Kleine Pasteten mit süßem Rahm.

Treibe den Buttertaig recht schön dünn und gleich aus, nimm kleine länglichte Wandeln, so viel du vonnöthen hast, bedecke sie inwendig mit Taig, hernach streue unten hinein ein wenig Bejamelle, nimm Karpfen-Milchner, Hechtenleber, dieses in gleicher Form in kleine Stückel geschnitten in ein Kastrol, thue auch so viel Krebsschweifeln dazu, wie auch Schampignon, Artoffeln und Maurachen blattelweis geschnitten, gib ein wenig fein geschnittenen Petersil dazu, ein Stückel Butter, Salz und Pfeffer, laß es auf dem Feuer possiren, und hernach kalt werden, richte es ein in die Wandeln, ein jedes Stück von einer andern Sorte neben einander, bedecke sie hernach mit sauerm Rahm, und bestreue sie mit fein geriebenen Semmeln eine Viertelstunde vor dem Anrichten, thue sie schnell aus dem Ofen backen, und warmer serviren.

Spanische Pasteten.

Thue ein Stück Buttertaig länglicht dünn und gleich austreiben, bestreue ihn hernach mit Provanzeröhl, und thue ihn genau zusammenwickeln, stelle ihn in ein kühles Ort, und laß ihn eine Stunde stehen, nachdem mache ein Messer warm, und schneide damit

dünne runde Blattel, die Größe von den Pasteten-Schüsserln, belege sie damit so viel du vonnöthen hast, gib ein klein wenig Fasch auf den Boden, hernach einen Löffel voll Salpicon, bedecke sie oben noch mit einem Blattel, stelle sie in ein kühles Ort; eine Viertelstunde vor dem Anrichten, gib sie in den Ofen unbestrichen, und thue sie schnell ausbacken, und warmer serviren.

Deutsche Pasteten.

Treibe einen Buttertaig aus, nicht gar dünn aber schön gleich, bestreiche den Taig mit Eyern, gib ein wenig Fasch darauf, nicht zu nahe zusammen, nachdem einen Eßlöffel voll Salpicon, bedecke es hernach mit dem Taig, und stich es mit einem runden Model aus, sie werden aber nur halbrund; lege sie auf ein Blech, stelle sie in ein kühles Ort; eine Viertelstunde vor dem Anrichten thue sie bestreichen, und im Ofen ausbacken, nicht zu schnell, und warmer serviren.

Kleine Pasteteln mit Karpfenmilchner.

Treibe den Buttertaig aus, und stich Blattel auf dem runden Pastetenschüsserl, stelle sie in ein kühles Ort, hast du aber schöne

Austernschalen aufbehalten, in der Zeit wo es welche gibt, so stich die Blattel aus auf den Schalen, nimm gesottenen Karpfenmilchner, schneide sie in Stückel gleich der Form von einer Auster, thue sie in ein Kastrol mit einem Stückel frischen Butter, etlichen fein geschnittenen Sardellen, etliche Charlotten, Petersil, Salz und Pfeffer, laß es auf dem Feuer ein wenig possiren, drucke den Saft von einer Lemoni dazu, und laß es kalt werden; hernach thue auf den Blatteltaig ein wenig Fasch, lege auf die ein Stückel Karpfenmilchner, ein wenig von der nämlichen Soß darauf, bestreue sie mit Semmelbröseln, und thue sie eine Viertelstunde vor dem Anrichten im Ofen schnell ausbacken und warmer serviren; thust du sie aber in den Austernschalen backen lassen, so werden sie sammt den Schalen serviret; wenn es nicht gute Kenner sind, so essen sie es vor Austern.

Kleine Leberpasteteln.

Thue die Leber roher schneiden, und durch ein Sieb possiren in einem Kastrol, gib einen frischen Butter dazu, thue es wohl abtreiben mit etlichen Eyerdottern, eines nach dem andern, gib ein wenig fein geschnittenen Petersil, Lemonischalen, und den Saft, Salz

und Pfeffer; ein wenig Muskatnuß und eingeweichte Semmel in einer Milch dazu, rühre alles wohl ab, gib ein Paar Eßlöffel voll Colli dazu, mache Blattel von Buttertaig in der Pastetenform schön dünn, und fülle sie mit dieser Soß an, und backe sie schnell im Ofen aus, eine Viertelstunde vor dem Anrichten, und thue sie warmer serviren.

Pastete mit Salpicon.

Treibe den Taig schön dünn und gleich aus, nimm kleine Model und belege sie innen mit Taig, thue sie bestreichen mit Eyer, und fülle sie an mit Salpicon, bedecke sie mit Taig, und stelle sie in ein kühles Ort; eine Viertelstnude vor dem Anrichten thne sie bestreichen, und im Ofen schnell ausbacken, und warmer serviren.

Reiß-Pasteten.

Nimm eine Portion Reiß, nachdem er sauber gelesen, thue ihn in Wasser blangiren, und hernach in der Milch recht dick kochen, laß ihn kalt werden, thue ihn salzen und ein wenig pfeffern, mit etlichen Eyerdottern abrühren, treibe einen Buttertaig dünn und gleich aus, nimm kleine runde Pastetenschüsserln, thue sie

mit Taig belegen, gib ein wenig Fasch unten, und bedecke sie mit Reiß, bestreue sie mit fein geriebenen Semmelbröseln, und thue sie eine halbe Stunde vor dem Anrichten ausbacken, und warmer serviren.

Reißpastete auf eine andere Manier.

Thue den Reiß kochen wie vorher gemeldet, und auch auf diese Manier abrühren, treibe ein Stück Buttertaig dünn und gleich aus, nimm kleine Pasteten-Wandeln, thue sie mit Taig bedecken, gib ein wenig Reiß auf den Boden, und ein wenig Salpicon, bedecke sie hernach mit Reiß, bestreue sie mit Parmesankäs, und thue sie eine halbe Stund vor dem Anrichten im Ofen ausbacken, und warmer serviren.

Krebspastete.

Siede eine Portion Krebsen ab, löse die Schweiferln heraus, von den Schalen mache einen Krebsbutter, weiche eine Semmel in Milch ein, thue sie gut ausdrucken in ein Geschirr, gib einen Krebsbutter dazu, thue es gut abrühren mit etlichen Eyerdottern, salze es, reibe ein wenig Muskatnuß daran, schneide die Schweiferln fein gewürfelt, und

gib sie auch dazu; treibe ein Stück Buttertaig recht fein aus, belege kleine Möderln damit, thue auf den Boden ein wenig Salpicon, und fülle sie hernach mit dieser Soß; eine halbe Stunde vor dem Anrichten bestreiche sie mit Krebsbutter, laß sie im Ofen schön ausbacken, und thue sie warmer serviren.

Krebspasteteln auf eine andere Manier.

Mache einen Krebsbutter wie schon gemeldet, und schneide die Zwieberln fein gewürfelt, thue eine Semmel klein schneiden, und eine Milch darüber gießen, lasse sie eine Stunde weichen, setze sie auf das Feuer, gib ein wenig Krebsbutter dazu, und laß sie auf dem Feuer kochen mit ein klein wenig Mehl recht dick, und laß es hernach kalt werden, nachdem thue den Krebsbutter hinein, rühre es wohl ab, schlage ein Paar ganze Eyer dazu, 8 Dotter einen nach dem andern, gib auf die Letzt die Schweiferln dazu, ein wenig Salz, Muskatnuß und ein wenig Zucker, treibe ein Stück Buttertaig schön dünn und gleich aus, nimm kleine hohe Pastetenformen, mache einen Blatteltaig hinein, und fülle sie herach an mit dieser Soß, aber nicht zu voll, durchschneide sie mit dem Backrädel ein wenig, und unbestrichener bedecke die Form, setze sie in

ein kühles Ort, eine halbe Stunde vor dem Anrichten, thue sie oben mit Eyern bestreichen, und im Ofen ausbacken, aber nicht schnell, und servire sie warmer zur Tafel.

Spenat-Pasteteln auf Italienisch.

Weiche eine Semmel in Milch ein, und laß sie wohl weichen, hernach sauber ausdrucken, rühre ein Stück Butter mit einem ganzen Ey und Dotter; drucke das Brot recht aus, und rühre es hinein, auch einen Spenattopfen, daß er recht grün wird, thue es salzen und ein wenig pfeffern, reibe ein wenig Muskatnuß, treibe ein Stückel Buttertaig schön dünn aus, belege die hohen Model damit, und fülle sie hernach mit dieser Soß ein, mache Blattel darauf; eine Viertelstunde vor dem Anrichten bestreiche sie, und thue sie ausbacken, aber nicht zu schnell, und zur Tafel serviren.

Spargelpastete.

Brich den Spargel ab so weit er gut und grün ist, schneide ihn klein wie die Erbsen, thue ihn im Wasser blangiren mit Salz, nachdem in ein Geschirr mit einem Stückel frischen Butter mit geschnittenem Petersil, ei-

Paar Stückel Karpfenmilchner fein gewürfelt geschnitten, etliche Krebsschweifeln, Salz und Pfeffer, thue es possiren, gib ein klein wenig Colli dazu, und laß es aufkochen, auf die Letzt thue es lagiren mit etlichen Eyerdottern, und laß es kalt werden, treibe ein Stückel Buttertaig dünn aus, belege die Pasteten-form mit Taig, und fülle sie mit diesem Spargel, decke sie zu mit Taig; eine Viertelstunde vor dem Anrichten bestreiche sie mit Eyern, laß sie im Ofen backen und warmer serviren.

Aufgesetzte oder dressirte Pasteten.

Mache einen marben Taig, thue diesen recht fein austreiben, stich runde Blattel aus, und richte sie über die Holzform, wie ein kleines Pastetein seyn muß, laße sie ein Paar Stunden stehen, daß sie anziehen, fülle sie an mit Salpicon, decke sie zu und setze sie auf ein Blech in ein kühles Ort, eine Viertelstunde vor dem Anrichten bestreiche sie, und im Ofen schön ausgebacken, aber ein wenig schnell, doch nicht zu trocken, mache ein wenig Colli warm, gib ein wenig Lemonisaft dazu, mache die Deckel auf, und gib in alle einen Eßlöffel voll Colli hinein, decke sie wiederum zu, und thue sie warmer zur Tafel serviren.

Austerpasteteln.

Thue die Austern aus der Schale nehmen, in einem Kastrol ein klein wenig anziehen lassen auf dem Feuer, hernach treibe ein Stückel Buttertaig dünn aus, stich Blattel in die Pastetenschüssel aus, gib die Austern hinein, possire das Wasser von den Austern in ein Geschirr, gib dazu ein Stückel Butter, fein geschnittenen Petersil, Pfeffer, und den Saft von einer Lemoni, gib in die Pasteteln hinein überall ein Löffel voll, bestreue sie mit Semmelbröseln; eine Viertelstunde vor dem Anrichten thue sie in den Ofen, und laß sie schnell ausbacken in ihrem Saft.

Genueserpasteteln.

Mache einen Taig wie diesen zur Rahmstrudel, ziehe ihn schön aus, bestreiche ihn mit Provanßeröhl und rolle ihn zusammen, gleichwie eine dicke Wurst, stelle ihn in ein kühles Ort, und laß ihn ein Paar Stunden stehen, hernach mache ein Messer warm, und schneide dünne Blattel, thue sie in die Schüssel, gib einen Fasch darein, und bedecke sie wieder mit einem solchen Taigdeckerl; eine Viertelstunde vor dem Anrichten thue sie in den Backofen,

laß sie gäh ausbacken, und warmer zur Tafel serviren.

Gebackenes aus dem Schmalz.

Kleine Pasteteln gebacken.

Mache einen marben Taig, treibe ihn recht dünn aus, stich Blattel aus so viel du vonnöthen hast, und dressire sie über die Holzform, fülle sie hernach an mit Salpicon, mache sie oben zu, und laß sie etliche Stunden in einem frischen Ort stehen; ist es Zeit zur Tafel, so setze ein Schmalz auf das Feuer, und thue sie schön gelb ausbacken, und mit gebackenem Petersil garniren.

Kleine Rahmpasteteln.

Die Pasteteln werden gemacht, wie die vorhergemeldten; mache ein Bejamelle wie schon gemeldet ist zu machen, von Hechten, fülle sie an, nicht zu voll, decke sie gut zu, und backe sie hernach aus zur Tafel, auf die nähmliche Manier, wie die vorher gemeldten.

Ein gebackenes Bejamelle mit Oblaten.

Nimm etwas Trüffeln, Maurachen und

Schampignon, nachdem sie geputzet sind, thue sie in feine Fülle schneiden in ein Kastrol, thue es mit ein wenig Butter possiren, schneide etliche Krebsschweifeln in feine Fülle, backe ein Stück Hechten aus, thue die Haut und die Gräten davon, thue ihn klein pflocken, gib hernach ein Bejamelle darüber, Salz und ein wenig Pfeffer, bestreue es wiederum mit Mehl, thue es länglicht ausmachen, nicht zu dünn, und in Eyern umkehren, mit geriebener Semmel paniren, hernach zur Tafel ausbacken, und mit Petersil garniren.

Ein Bejamelle von Karpfenmilchner.

Nimm etliche Stück Karpfenmilchner, thue sie fein gewürfelt schneiden, auch etwas Hechtenleber, Krebsschweifeln, Schampignon, Artoffeln und Maurachen; diese drey letztern thue in ein Kastrol mit ein wenig frischen Butter, gib das andere dazu, wie auch ein wenig Bejamelle, Salz und ein wenig Pfeffer, thue es mischen, bestreue ein Backbret mit Mehl, mache wiederum kleine Portionen darauf, bestreue sie wiederum mit ein wenig Mehl, mache sie rund, kehre sie in Eyern um, und mit geriebenen Semmelbröseln paniren; wenn es Zeit ist zur Tafel thue sie schön gelb

ausbacken, mit Petersil garniren, und warmer serviren.

Ein gebackenes Salpicon.

Mache ein Salpicon, wie schon gemeldet worden ist, mit Artoffeln, Schampignons und Maurachen, dieses aber muß ganz kurz seyn; nachdem es kalt ist, richte es mit Mehl auf ein Schneidbrett, wie das Bejamelle auf nähmliche Art, wie auch gebacken im Schmalz, mit Petersil garnirt, und warmer zur Tafel servirt.

Eines mit Brot auf eine andere Manier.

Mache das nähmliche Salpicon, nimm ein Stück ordinären Buttertaig, welcher oftmahls der Rest ist, thue ihn schön dünn austreiben, thue von dem Salpicon kleine Portionen darauf, bestreiche es mit Eyern, bedecke es mit Taig, und schneide sie länglicht mit dem Messer; nachdem thue sie in Eyern und in fein geriebenen Semmelbröseln umkehren, oder gut zu sagen paniren; wenn es Zeit ist zur Tafel thue sie schön gelb aus dem Schmalz ausbacken, mit Petersil garniren, und warmer zur Tafel serviren.

Eines mit Taig.

Mache das nähmliche Salpicon, nachdem Oblaten, thue sie mit Eyern bestreichen, damit sie lind werden, gib von dem Salpicon darauf, thue sie zusammen wickeln und auf eine Schüssel legen; nimm hernach in ein Geschirr ein feines Mehl, thue einen weißen Wein, ein klein wenig Provanßeröhl dazu, den Saft von einer halben Lemoni, ein wenig Salz, thue den Taig wohl abrühren nicht zu dick und auch nicht zu dünn; wenn es Zeit ist zur Tafel, richte das Schmalz, tunke die Oblaten in den Taig recht ein, thue sie schön gelb ausbacken, mit Petersil garniren, und warmer zur Tafel serviren.

Kleine Semmerln gebacken.

Lasse kleine Semmerln backen, je kleiner desto schöner, thue sie abraspeln, unten schneide sie klein auf, thue sie aushöhlen, alle Schmollen heraus nehmen, die abgeschnittenen müssen dabey bleiben, bestreiche sie fein mit Fasch, gib ein Salpicon in die Mitte, oben darauf ein wenig Fasch, mache mit einem ganzen Ey ein wenig Taig, bestreiche die Deckerln von dem Brot, bedecke die Semmerl damit, und laß sie trocken werden, thue sie

in ein Geschirr, gieße eine Milch darüber, laß sie ein wenig weichen, thue sie heraus, lege sie trockner auf eine Schüssel, nimm geriebene Semmelbrösel, mische sie mit feinem Mehl, die Semmel thue in Eyern umkehren, und mit diesen Bröseln gut bestreichen, ist es Zeit zur Tafel, thue sie recht langsam im Schmalz ausbacken, damit sie durchaus warm werden, garnire sie mit Petersil, und servire sie recht warmer zur Tafel.

Gebackene Amoletten.

Thue feine Amoletten ausbacken nur auf einer Seite, stürz sie auf ein Backbret, thue sie dünn mit Fasch bestreichen, hernach zusammen wickeln, und in kleine Stückel schneiden, rühre einen Taig von weißem Wein ab, wie vorher gemeldet zu machen, ist es Zeit zur Tafel, thue sie in Taig umkehren, garnire sie mit Petersil, und warmer zur Tafel serviren.

Amoletten auf eine andere Manier gebacken.

Mache feine Amoletten, wie vorher schon gemeldet, bestreiche sie mit einem Salpicon, wickle sie zusammen, thue sie auch in dem

nähmlichen Taig umkehren und ausbacken, servire sie, wie die vorhergemeldten.

Ein Gebackenes auf Italienisch.

Thue Schampignon sauber putzen, wenn sie groß sind, schneide sie in der Mitte von einander, thue sie in ein Kastrol, schneide von dem Gekröse von einigen Sorten Fisch kleine Fülle, nimm etliche Fischleberln dazu, auch Karpfenmilchner, mische alles zusammen, thue es salzen und ein wenig pfeffern, in ein Kastrol thue ein Gläsel guten Essig, Basilicum und Thimian, laß den Essig aufsieden, und gieße ihn darüber, laß es hernach eine Stunde in dieser Marinade stehen, mache kleine Spießerln von Holz, stecke ein Stückel nach dem andern daran, allezeit ein Stückel Schampignon darzwischen, der Taig dazu wird gemacht, wie der zu den Amoletten, wenn es Zeit ist zur Tafel, kehre sie im Taig um, thue sie schön gelb ausbacken, ziehe die Spießerln davon, thue sie auf der Schüssel dressiren, mit Petersil garniren, und warmer zur Tafel serviren.

Gebackene Andouillen.

Mache eine Französische Fasch von Hech=

ten, wie schon gemeldet ist, thue die Andouillen formiren fingerlang, und rund, hernach Milch absieden, nachdem heraus nehmen, und kalt werden lassen, bestreiche sie alsdenn mit ein wenig feinem Mehl, kehre sie in Eyern um, mit geriebenen Semmelbröseln bestreuen und gut paniren, backe sie hernach aus, wie schon gemeldet, zur Tafel mit Petersil garnirt, und warmer servirt.

Gebackene Karmonadel.

Diese Karmonadel können von dem Französischen oder auch von einem andern Fasch gemacht werden, um das Bein von Karmonadeln zu formiren, mache es von Petersilwurzeln, diese Karmonadel werden nicht gesotten, sondern gleich mit Mehl bestaubet, in Eyern umgekehrt, mit geriebenen Semmelbröseln bestreuet, und hernach gebacken, wie die andern.

Gebackene Filets.

Schneide die Fülle von den Fischen fingerlang, thue sie einrichten, gleichwie das Gebackene auf Italienisch, hernach nimm sie aus der Marinade auf eine Serviette, thue sie gut abtrocknen, staube sie mit Mehl ein, kehre sie

in Eyern um, und mit Semmelbröseln bestreut, nach dem ausgebacken, gleichwie die andern ausgebackenen.

Gebackene Schneekrapfeln.

Mache einen halb marben Taig, thue diesen recht dünn austreiben, nimm Fasch, und schneide mit dem Backradel kleine Schneekrapfeln aus, wenn es Zeit ist zur Tafel, thue sie schön ausbacken, und mit Petersil garniren.

Schneekrapfeln auf eine andere Manier.

Es wird der nähmliche Taig dazu genommen, nur anstatt der Fasch nimm ein Salpicon, und schneide die nähmlichen Schneekrapfeln mit dem Backradel aus, du mußt aber den Taig gut mit Eyern bestreichen, damit sie nicht auslaufen, und hernach ausbacken, gleichwie die andern.

Schneekrapfeln mit Bejamelle.

Mache ein gutes Bejamelle von Fischen, wie schon gemeldet ist, der Taig wird auch recht dünn ausgetrieben, und mit diesem Bejamelle die Schneekrapfeln gemacht, aber auch wohl mit Eyern bestrichen, und etwas größer

als die andern, hernach ausgebacken, gleichwie die andern gebackenen.

Von allerhand Sorten Fisch-Würsten.

Blutwürste.

Nimm das Blut zusammen von den Fischen, wie auch von den Schildkröten, wenn es gibt, mit Milchner vermengt, schneide etliche große Zwiebeln recht fein, thue sie in Butter possiren, bis die Zwiebeln lind sind, thue in ein Kastrol ein Stück frischen Butter, und gib ein Paar Löffel voll Mehl dazu, mache es recht braun, mit einem nußgrossen Zucker, nachdem das Mehl recht braun ist, fülle es mit Milch an, und laß es wohl verkochen, hernach thue es possiren durch einen Seiher an die Zwiebel, wie auch auf das Fischblut, schneide fein Basilicum, Thimian, und auch ein wenig Majoran, gib es dazu, schneide eine gute Portion gesottene Karpfenmilchner klein viereckicht dazu, schlage etliche Eyerdotter daran, Salz und Pfeffer, ein wenig Nägerln und Muskatnuß, rühre es zusammen, fülle es in die Därme, setze ein Wasser auf das Feuer mit Salz und etlichen Lorberblättern, laß es sieden, gib die Würste hinein, und laß sie ein Paar Sud aufthun,

nimm sie heraus, laß sie kalt werden, eine Viertelstunde vor dem Anrichten thue die Würste mit Butter bestreichen, und lege sie auf den Rost, stelle sie auf eine heiß glühende Asche, laß sie langsam gehen, und hernach warmer zur Tafel serviren.

Weiße Würste.

Schneide eine Semmel ohne Rinde klein, thue sie einweichen in süßen Rahm, und laß sie eine Stunde weichen, backe etliche Stück Hechten aus, thue das Braune alles davon, alle Gräten, thue das weiße Fleisch mit etlichen Stück Karpfenmilchner fein schneiden, gib es hernach zu dem Brot, schneide einen Zwiebel fein, thue ihn in Butter weiß dünsten, wie auch ein wenig Basilicum, Thimian, Majoran und Petersil alles recht fein dazu schneiden, Salz und ein wenig Pfeffer und Muskatnuß, schlage auch etliche Eyerdotter daran, thue alles zusammen mischen, fülle es in die Gedärme, und unterbinde die Würste, setze eine Milch in ein Kastrol auf das Feuer, laß sie sieden, thue die Würste hinein mit etlichen Lorberblättern, laß sie stät von Ferne etliche Sud aufthun, setze sie auf die Seite, und laß sie in der Milch kalt werden, eine halbe Stunde vor dem Anrichten

nimm sie heraus auf eine Serviette, thue sie abtrocknen, nimm ein Papier, mache ein Kapsel, bestreiche es mit Butter, lege die Würste darauf, thue sie auf den Rost, auf eine glühende Asche stellen, und ganz langsam schön gelb werden lassen, servire sie hernach recht warmer zur Tafel.

Grüne Würste.

Diese Würste werden gemacht auf die nähmliche Manier, wie die vorhergemeldten, nur daß kein Majoran dazu genommen wird, sondern ein Spinattopfen, damit sie schön grün werden, und ein Paar Eyerdotter mehrer, und wenn sie in der Milch gesotten haben, werden sie gleich heraus genommen, und laß sie kalt werden, das Übrige wird gemacht auf die nähmliche Manier.

Krebs-Würsteln.

Nachdem die Krebsen gesotten sind, nimm die Schweiferln davon, thue sie fein schneiden, mache einen Krebsbutter, weiche eine Semmel ein, klein geschnitten in Rahm, laß sie eine Stunde weichen, thue einen Zwiebel recht fein schneiden, und mit Krebsbutter dünsten, thue die eingeweichte Semmel dazu,

wie auch die Krebsen und den Krebsbutter, ein wenig fein geschnittenen Petersil; etliche Eyerdotter, Salz und Pfeffer, ein wenig Muskatnuß, thue es wohl rühren, fülle es in die Därme ein, thue die Würste unterbinden, und in der Milch sieden wie die vorhergemeldten, thue sie mit Krebsbutter auf das Papier legen, und grilliren wie die andern.

Krebs-Würste auf eine andere Manier.

Mache einen Krebsbutter, wie es sich gehöret, die Schweifeln müssen klein geschnitten werden, wie auch Karpfenmilchner, und etwas von ausgebackenen Hechten, Schampignon und Artoffeln, dieses alles thue mit dem Krebsbutter possiren, gib ein wenig fein geschnittenen Petersil, einen Löffel voll Bejamelle, etliche Eyerdotter, Salz, Pfeffer und ein wenig Muskatnuß dazu, thue es mischen, fülle es in die Därme ein, thue die Würste unterbinden, siede sie in der Milch, und richte sie auf das Papier wie die vorherbemeldten.

Würste mit Bejamelle.

Mache ein Bejamelle, wie schon gemeldet, thue von einigen Sorten Fisch ausbacken, auch ein Paar Stückel Öhlfisch, ein Paar

Stückel Karpfenmilchner, thue das Gelbe davon, nimm nur das weiße Fleisch vom Fisch, die Gräten wohl davon; schneide es in kleine Fülle, gib das Bejamelle dazu, auch etliche Eyerdotter, mache es gut von Geschmack, fülle es in die Därme ein, und formire deine Würste, lege sie in eine siedende Milch mit ein Paar Lorberblätter, laß sie etliche Sud von Ferne thun, nimm sie heraus, und laß sie kalt werden, nach dem bestreiche ein Papier mit frischem Butter, lege die Würste auf den Rost, eine Viertelstunde vor dem Anrichten stelle sie auf eine glühende Asche, und laß sie langsam auf beyden Seiten gelb werden.

Würste auf Kartheuser-Art.

Nimm ein oder zwey Karpfen, thue sie stechen, daß das Blut davon kömmt, ziehe die Haut davon, löse das Fleisch von den Gräten herunter auf ein Schneidbret, nimm etwas Fleisch von einem Hechten auch dazu, etliche Charlotten, Petersil, Basilicum, Thimian und etwas Butter, thue alles fein schneiden, nach dem schneide ein Paar Stück Karpfenmilchner fein gewürfelt, mische sie unter die Fasch, Salz, Pfeffer, und formire hernach von der Fasch die Würste, setze ein Wasser auf das Feuer mit Salz und etlichen Lor-

verblättern, wenn es siedet, thue die Würste hinein, und laß sie nur einen Sud aufthun, nimm sie heraus, lege sie trocken, wenn es Zeit ist, thue die Würste in eine Pfanne mit Butter, und thue sie im Saft auf dem Feuer anziehen lassen.

Voressen mit Soß.

Granadins von Rheinsalm mit klarer Soß.

Nimm ein Stück Rheinsalm in der Flache geschnitten, schneide Petersilwurzeln, wie einen Speck gleich, thue sie im Wasser wohl mitsieden lassen, aber nicht zu lind, spicke schön fein das Stück damit, gleichwie ein Fricando, hernach stich oder schneide kleine Granadins davon, thue sie in ein Kastrol mit ein wenig weißem Wein, einem Zwiebel, ein Lorberblatt, etwas Wurzeln und Kräuter, ein wenig klare Erbsen-Bouillon, Salz, decke sie zu, und laß sie stark aufkochen, nachdem setze sie vom Feuer, bis es bald Zeit ist zur Tafel, mache eine klare Soß, wie schon gemeldet ist, nimm die Granadins heraus auf eine Serviette, thue sie abtrocknen, gib sie in die Glaß, und laß sie schön glasiren, richte die Soß auf die Schüssel recht piquant,

rangire die Granadins in die Soß, und servire sie zur Tafel.

Granadins mit Kappern-Soß.

Diese Granadins kann man spicken, oder auch glatt einrichten, wie die vorhergemeldten, die Soß dazu, nimm ein wenig Colli so viel du Soß vonnöthen hast, schneide das Mark von einer Lemoni blattelweis daran, einen Löffel voll Französische Kappern, ein wenig Bertram-Eßig, thue die Granadins schön glasiren, laß die Soß aufkochen, richte sie auf die Schüssel, rangire die Granadins darauf, und servire sie zur Tafel.

Granadins mit Haschee-Soß.

Die Granadins werden gemacht wie vorhergemeldte, die Soß dazu, nimm etliche Charlotten, ein wenig Kappern, Petersil, und thue dieses fein schneiden in ein Kastrol mit Colli, schneide das Mark von einer Lemoni blattelweis in die Soß, wie auch ein wenig Bertram-Eßig, laß die Soß aufkochen, richte sie an, und gib die Granadins auf die Soß.

Granadins mit Zwieberln.

Die Granadins kann man spicken, oder auch nicht spicken, nimm etliche Dutzend kleine Zwieberl, thue sie weiß putzen in ein frisches Wasser, hernach blangiren, und wiederum die erste Haut davon, richte sie mit Wasser ein, laß sie lind sieden, hernach thue sie abgießen, gib eine Colli daran, den Saft von einer Lemoni, richte sie an auf die Schüssel, und rangire die glasirte Granadins darauf, servire sie zur Tafel.

Grillirte Granadins.

Schneide kleine Granadins, richte sie auf eine Schüssel, thue sie einsalzen, schneide Charlotten, Petersil, Basilicum, und Thimian alles fein, streue sie darauf, gib ein Paar Lorberblätter, und das Mark von einer Lemoni blattelweis, Provanßeröhl darüber, und laß sie etliche Stunden stehen, wenn es Zeit ist zur Tafel, lege sie auf den Rost, thue sie schön grilliren, die Soß dazu, mache etliche Sardellen fein, thue einen Butter in ein Kastrol, laß ihn gelb werden, gib die Sardellen dazu, den Saft von einer Lemoni, richte die Granadins in die Schüssel, gib die Soß darüber, servire sie zur Tafel.

Granadins mit Kapseln.

Richte die Granadins ein, wie die vorhergemeldten, mache von Papier runde Kapseln, nach der Größe von den Granadins, thue sie im Schmalz ausbacken, nur in das heiße Schmalz, und wieder heraus, stelle die Kapseln auf ein Blech, richte die Granadins hinein, und gib von der Marinade in ein jedes, ist es Zeit zur Tafel, stelle sie in den Ofen, und laß sie gar werden, wenn du sie anrichtest, mache ein wenig Colli warm mit Lemoni-Saft, und gib in ein jedes einen Eßlöffel voll Soß, servire sie warmer.

Gebackene Granadins mit Sauerampfen-Soß.

Thue die Granadins einsalzen, gib etliche Lorberblätter und Charlotten in Fülle geschnitten, das Mark von einer Lemoni dazu, laß sie etliche Stunden mariniren, thue sie hernach in Mehl umkehren, nach dem in Eyern, und mit geriebenen Semmelbröseln bestreuen, die Soß dazu, mache sie von Sauerampfen, wie schon gemeldet zu machen, backe die Granadins schön gelb aus, und richte sie auf die Soß an.

Kleine Roladen in der Presse.

Mache kleine Roladen mit Fasch, richte sie ein in ein Kastrol, thue sie salzen, gib ein Paar Lorberblätter, etliche Charlotten, Wurzel, Kräuter, das Mark von einer Lemoni blattelweis, und ein halbes Gläsel weißen Wein dazu, mache einen Butter gelb, possire ihn durch ein Sieb daran, decke sie zu mit Papier, setze sie auf eine kleine Glut, und laß sie gar kochen, nimm sie heraus auf eine Serviette, thue sie abtrocknen, richte sie ein in die Glaß, lasse sie schön glasiren, und gib eine Colli Soß mit Bertram dazu.

Kleine Roladen gebraten, mit Charlotten-Soß.

Diese Roladen werden gemacht auf die nähmliche Manier gleichwie die vorhergemeldten, nur daß sie an ein kleines Spießel gesteckt werden, und hernach auf einen größeren gebunden, mit Bindfaden versichert, daß sie nicht abfallen, die Soß dazu, nimm ein Paar Dutzend Charlotten, thue sie hernach in siedendem Wasser einen Sud blangiren, hernach gib sie trockner in ein Kastrol mit so viel Colli, als du Soß vonnöthen hast, laß sie ein wenig kochen, gib hernach den

Saft von einer Lemoni dazu, wie auch etliche Tropfen Bertram-Essig, eine halbe Stunde vor dem Anrichten lege die Roladen zum Feuer, belege sie mit Butter, bestreue sie mit geriebenen Semmelbröseln, und laß sie eine schöne Farbe bekommen, richte die Soß in die Schüssel an, und rangire die Roladen darauf.

Grillirte Rolade mit Zwiebel-Soß.

Diese Roladen werden auch gemacht auf die nähmliche Manier, wie schon gemeldet, thue sie in eine Schüssel, schneide daran Wurzel, Kräuter, ein Paar Lorberblätter, und das Mark von einer Lemoni auch dazu, gieße ein Provanßeröhl darüber, laß sie etliche Stunden in dieser Marinade liegen, mache eine Soß von kleinen Zwiebeln, wie schon gemeldet, eine halbe Stunde vor dem Anrichten lege die Roladen auf den Rost, thue sie auf einer Glut schön grilliren, rangire sie hernach auf die Schüssel, und gib die Soß darüber.

Roladen mit feinen Kräutern.

Diese Roladen werden auch gemacht auf die nähmliche Manier, lege sie auf eine Schüssel, schneide etliche Charlotten mit Kräutern fein, und streue sie darüber, gib etliche Lor-

herblätter dazu, auch etwas Provanßeröhl, das Mark von einer Lemoni, laß sie auch etliche Stunden in dieser Marinade liegen, eine halbe Stunde vor dem Anrichten thue sie grilliren, gleichwie die vorhergemeldten, rangire sie hernach auf die Schüssel, und gib eine Fasch-Soß darüber.

Roladen auf Italienische Manier.

Diese Roladen werden geschnitten, gleichwie die vorhergemeldten, anstatt der Fasch schneide feine Kräuter mit Charlotten, und bestreue die Roladen damit, thue sie zusammen wickeln, lege sie auf eine Schüssel, schneide das Mark von einer Lemoni dazu, auch etliche Lorberblätter, gieße ein Provanßeröhl darüber, auch ein wenig guten Eßig, laß es etliche Stunden in dieser Marinade liegen, eine halbe Stunde vor dem Anrichten thue sie grilliren, gleichwie die andern Roladen, rangire sie nach dem auf die Schüssel, und gib eine Soß von Sardellen und feinen Kapern darüber.

Filets auf die nähmliche Art gemacht.

Diese Filets kann man kurz oder lang schneiden, und auf die nähmliche Manier einrich-

ten, gleichwie die Roladen, und auch der nähmlichen Soß dazu bedienen.

Filets mit Bejamelle.

Schneide schöne Fülle von Hechten ohne Haut, damit sie schön weiß bleibe, thue sie wohl einsalzen, laß ein Wasser sieden mit Salz, gib die Fülle darein, laß sie einen Sud aufthun, gieße sie ab mit frischem Wasser, lege sie hernach trocken auf eine Serviette, nachdem sie gut abgetrocknet ist, lege sie auf eine Schüssel, thue sie wiederum ein wenig salzen und pfeffern, schneide daran Artoffeln und Schampignon blattelweis, bestreiche ein Papier mit Butter, rangire die Fülle darauf, thue das Papier über einander schlagen, binde es mit Bindfaden, bestreiche es hernach mit Öhl, eine halbe Stunde vor dem Anrichten thue es auf einen Rost, und laß es auf einer kleinen Glut auf beyden Seiten grilliren, nachdem nimm sie aus dem Papier, rangire sie in die Schüssel, mit sammt den Artoffeln und Schampignon, so dabey sind, und gib ein gutes Bejamelle darüber.

Filets mit Blut.

Schneide die Fülle nach Belieben, nimm

ein Provanzeröhl in ein Kastrol, mit Charlotten, feinen Kräutern, richte die Fülle hinein mit einem Lorberblatt, Salz und Pfeffer, thue sie auf dem Feuer anziehen lassen auf beyden Seiten, gib eine Colli dazu, und ein wenig Bertramessig, laß sie aufkochen, ist es Zeit zur Tafel, lagire sie mit Fischblut, drücke den Saft von einer Lemoni dazu, oben kann man sie auch garniren mit kleinen weich gesottenen Zwieberln, und um die Fülle ausgebackene Semmerln auf eine Fason geschnitten und zur Tafel serviret.

Filets mit grüner Soß.

Schneide die Fülle auch nach Belieben, thue die Fülle in ein Geschirr und einsalzen, laß ein Wasser sieden, gib die Filets hinein, laß sie einen Sud aufthun, gieße das Wasser davon, thue sie in ein Kastrol mit einem Stück frischen Butter, einem ganzen Zwiebel, ein Lorberblatt, Salz und Pfeffer, den Saft von einer Lemoni, setze es auf das Feuer und laß es dünsten, gib eine Colli darauf, laß es aufkochen, wenn es Zeit ist zur Tafel, thue es mit Eyerdottern gemischt mit Spenattopfen lagiren, gib ein wenig Bertramessig dazu und thue es zur Tafel serviren.

Filets mit klarer Soß.

Schneide die Filets, wie schon gemeldet, hast du von einem Rheinsalm, so nimm die Hälfte, von Hechten oder andern Fischen auch die Hälfte, lege sie auf eine Schüssel, thue sie salzen und pfeffern, schneide etliche Charlotten, feine Kräuter, etliche Lorberblätter und das Mark von einer Lemoni dazu, gieße ein Provanzeröhl darüber, und laß sie etliche Stunden stehen, die Soß dazu, nimm von etlichen Sorten guter Fische etwas, thue diese Fische nur in heißem Wasser abschrecken, hernach in ein frisches, thue sie in ein Kastrol mit vielen Wurzeln, etwas Kräuter, ein Lorberblatt, einen Zwiebel und etliche Charlotten, ein halbes Glaß weißen Wein, ein Paar rasse Nägerln, ein wenig Mußkatnuß, etliche Körner weißen Pfeffer, setze es auf eine Glut und laß es schier einkochen, gieße eine Schüh daran, thue es salzen, laß es recht aufkochen, thue die Soß hernach durchpassiren, und laß es kalt werden, nimm die Fette davon, gib ein wenig Bertrameßig dazu, den Saft von einer Lemoni, schlage ein Paar Eyerklar in ein Kastrol, rühre sie mit dieser Soß ab, setze es auf das Feuer und laß es aufkochen, thue sie hernach durch eine Serviette laufen lassen, so wird die Soß klar

und gut seyn, gib ein wenig blangirten Bertram dazu, die Fülle thue auf den Rost legen und laß schön grilliren, gib die Soß auf die Schüssel, die Fülle darauf, die muß aber sauber seyn, damit die Soß nicht trüb wird.

Melirte Filets.

Schneide einige Fülle von mehreren Fischen nicht groß, die Hälfte thue schön ausbacken, die andere Hälfte im Wasser blangiren, nimm etliche Schampignons und Artoffeln, thue diese in ein Kastrol mit ein wenig Butter possiren, gib die Fülle dazu, auch eine Colli, laß sie aufkochen, ist es Zeit zur Tafel, gib den Saft von einer Lemoni dazu, thue sie serviren, und mit ausgebackenen Krusten garniren.

Ausgelegte Filets.

Schneide Fülle ein wenig groß, hernach Artoffeln in runde Stücke, präparire auch Krebsschweiferln, schneide hernach die Fülle nicht gerade, ein wenig schräg und nicht zu tief, stecke ein Stückel Artoffeln und Krebsschweiferln hin, dieses so fort, bis die ganze Fülle besteckt ist, thue sie hernach einsalzen, bestreiche ein Papier mit Butter, lege die Fülle darauf, schneide etwas Wurzel, einen

Zwiebel, etliche Charlotten, etwas gantze Kräuter und das Mark von einer Lemoni dazu, ein wenig Provanßeröhl, bedecke es mit dem Papier, binde es mit dem Spagat und bestreiche das Papier mit Öhl, ist es Zeit, lege es auf den Rost, gib eine kleine Glut darunter und laß die Fülle gar werden, du kannst eine klare Soß auch dazu geben, oder auch eine andere, die Filets werden aus dem Papier sauber genommen und auf die Soß gelegt.

Filets auf Englisch.

Thue die Fülle einsalzen, nachdem sauber ausdrucken, kehre sie in Mehl, hernach in Eyern um und mit Semmelbröseln bestreuet, die Soß dazu, siede etliche Eyer hart ab, nimm die Dotter davon, schneide sie fein in ein Kastrol mit ein Paar Charlotten und Kräutern, gib eine Colli dazu, ein wenig Bertramessig und laß die Soß aufkochen, ist es Zeit, thue die Fülle im Schmalz ausbacken, laß die Soß aufkochen und mit Eyerdottern lagiren, drucke den Saft von einer Lemoni dazu, gib die Soß auf die Schüssel, lege die Fülle darauf und thue es recht warm zur Tafel serviren.

Karmonadel im Ofen.

Diese Karmonadel können von zweyerley Fischen gemacht werden, von Hechten oder von Karpfen; nimm das Fleisch davon, ohne Haut und Gräten, thue es recht fein schneiden, gib dazu etliche Tropfen frisches Wasser, Salz und Pfeffer, thue diesen Fasch wohl mischen, mache hernach kleine Karmonadel daraus, nicht gar dünn, die Beineln davon formire von den Fischgräten, thue in ein Kastrol ein Stück Butter, von allerhand Sorten Wurzeln, Kräutern, ein Lorberblatt, einen Zwiebel blattelweis geschnitten, etliche Charlotten, ein Stück ganzen Parmesankäs, setze es auf das Feuer, laß den Butter samt den Wurzeln heiß werden, thue ihn hernach possiren in einem Kastrol und lege die Karmonadel hinein, laß sie eine Stunde oder mehr im Butter liegen, nachdem mache sie ein wenig warm, gib von diesem Butter auf eine Tortenpfanne, thue sie damit bestreichen die Karmonadel thue eines nach dem andern mit geriebenen Semmelbröseln paniren, lege sie auf die Tortenpfanne, gieße auf die Letzt den übrigen Butter über die Karmonadel, eine Viertelstunde vor dem Anrichten, thue sie in einen gähen Ofen, daß sie Farbe bekommen, wie ein Karmonadel haben soll, aber daß

sie doch nicht zu trocken werden, die Soß dazu, nimm eine Schüh in ein Kastrol mit ein wenig fein geschnittenen Charlotten, auch den Saft von einer Lemoni, thue sie salzen, laß sie aufkochen, gieße sie auf die Schüssel, richte die Karmonadel darauf ohne Butter und thue sie recht warm zur Tafel serviren.

Karmonadel grillirt.

Diese Karmonadel können auch auf solche Manier, wie die vorbemeldten gemacht werden, auch nimm das Fischfleisch, thue es in ein Kastrol mit etlichen Charlotten, ein wenig Petersil, Basilicum und Thimian fein geschnitten, Salz und Pfeffer, thue es ein wenig auf dem Feuer possiren, hernach fein geschnitten, gib ein wenig geriebene Semmel dazu, auch ein wenig geschlagenes Eyerklar, thue den Fasch wohl mischen und mache hernach die Karmonadel daraus, laß ein wenig Butter zergehen, mische den Butter mit ein Paar Eyerdottern, kehre die Karmonadel darin um, thue sie mit geriebenen Semmelbröseln paniren oder bestreuen, lege sie auf den Rost, wenn es Zeit ist zur Tafel, laß sie auf einer Glut grilliren und gib eine klare Schüh mit Lemoni-Saft dazu, thue sie warm zur Tafel serviren.

Karmonadel gebacken.

Diese Karmonadel werden gemacht auf die nähmliche Manier, wie die vorher gemeldten, hernach mit Mehl bestreuet, in Eyern umgekehrt, und mit fein geriebener Semmel panirt, die Soß dazu, mache eine lagirte Sauerampfen- oder auch eine Haschee-Soß, ist es Zeit zur Tafel, thue sie schön gelb im Schmalz ausbacken, gib die Soß trockner und warmer servirt.

Karmonadel im Kastrol.

Diese Karmonadel werden gemacht, wie diese erstern im Ofen ohne Butter, nicht anderst als mit Salz und ein wenig Pfeffer, ein wenig Kräutern, gib ein Provanßeröhl in ein Kastrol mit feinen Kräutern, lege die Karmonadel hinein mit einem Lorberblatt, das Mark von einer Lemoni; die Soß dazu, nimm eine Colli in ein Kastrol mit ein wenig Berdram und den Saft von einer Lemone, ist es Zeit zur Tafel, setze die Karmonadel auf den Wintofen und laß sie auf beyden Seiten gar werden, richte sie in die Schüssel und gib die Soß darüber.

Karmonadel im Papier.

Mache die Karmonadel schön rund von Fischfleisch, nimm aber die Gräten davon, lege sie auf eine Schüssel, thue sie salzen und pfeffern, gib feine Kräuter dazu, ein Paar Lorberblätter und das Mark von einer Lemoni, laß sie eine Stunde stehen, nimm einen Bogen Papier, lege das Quart Papier zusammen, nimm ein wenig possirte Fischfasch auf das Papier, lege ein Karmonadel darauf, streiche oben auf das Karmonadel ein wenig Fasch, mache von einer Petersilwurzel das Karmonadelbeinel, stecke es durch das Papier, wickle es zusammen, auf solche Art mache die Karmonadel so viel du vonnöthen hast, lege sie in eine Schüssel, gib ein Öhl darüber, ist es Zeit zur Tafel, lege die Karmonadel auf den Rost, thue sie auf beyden Seiten grilliren lassen, richte sie in die Schüssel, gib eine heiße Schüh mit Lemoni-Saft darüber und warmer zur Tafel serviret.

Karmonadel mit Maurachen.

Mache die Karmonadel von Fasch, wie schon gemeldet, thue eine Tortenpfanne mit Butter bestreichen, lege die Karmonadel darauf, nimm gleiche Maurachen, thue sie mit Butter und fei-

nen Kräutern possiren, bestreiche die Karmonadel mit Eyerklar, thue in die Mitte einen Maurachen und neben herum mit Krebsschweiferln garniren, bestreiche hernach ein Papier mit Butter, lege es darauf, ist es Zeit zu serviren, stelle die Karmonadel in den Ofen, laß sie gar werden, der Ofen muß nicht zu heiß seyn, gib eine klare piquante Colli-Soß dazu.

Karmonadel mit Zwiebeln.

Diese Karmonadel werden auf die nähmliche Manier gemacht und auf eine Tortenpfanne gelegt, thue Zwiebel rund blattelweis schneiden und im Wasser blangiren, bestreiche die Karmonadel mit Eyerklar, belege sie mit den runden Ringeln Zwiebel die Kleinen in der Mitte und die Größern herum, willst du etwas anders darzwischen garniren, steht es nach Belieben, bedecke sie mit bestrichenem Papier von Butter, ist es Zeit zur Tafel, laß sie im Ofen gar werden, gib eine Haschee-Soß dazu und servire sie zur Tafel.

Karmonadel dressirt.

Mache die Karmonadel, wie schon gemeldet, lege sie auf eine Tortenpfanne, thue sie bestreichen mit Eyerklar, hernach garniren

mit Fülle und Krebsschweifeln auf eine Fasson nach Belieben, bedecke sie mit Papier, und laß sie im Ofen gar werden, gib eine Soß von Maurachen dazu und thue sie warmer serviren.

Karmonadel mit Senf.

Mache die Karmonadel ohne Fasch, thue sie einmariniren mit feinen Kräutern, ein Paar Lorberblätter und das Mark von einer Lemoni, mache eine Senf-Soß, wie schon gemeldet zu machen, wenn es Zeit ist, lege die Karmonadel auf den Rost, laß sie grilliren, gib die Senf-Soß dazu und warmer zur Tafel serviret.

Karmonadel auf Italienisch.

Diese Karmonadel werden auch ohne Fasch gemacht, nur mit feinen Kräutern eingericht, Lorberblätter und das Mark von einer Lemoni, wenn es Zeit ist zur Tafel, laß sie auf der Glut grilliren, rangire sie hernach in die Schüssel, drucke den Saft von einer Lemoni darüber und warmer servirt.

Karmonadel mit Wurzeln.

Mache diese Karmonadel ohne Fasch, thue sie hernach im Wasser blangiren mit Salz, schneide Petersilwurzeln in feine Fülle, laß diese Wurzeln wohl in Wasser sieden mit Salz, mache eine weiße Soß, gib Karmonadel mit den Wurzeln dazu, laß sie ein wenig kochen, wenn es Zeit ist zum Aurichten, thue sie lagiren mit etlichen Eyerdottern, gib den Saft von einer Lemoni dazu, und thue sie serviren.

Kleine Granaden masquirt.

Nimm kleine Model von einem Fasan, thue sie mit Butter bestreichen, hernach thue sie auslegen mit kleiner Fülle, Krebsschweifeln, Maurachen und Artoffeln, nimm einen französischen Fasch, fülle die Model damit an, ist es Zeit zur Tafel, stelle sie in den Ofen, und laß sie gar werden, stürze sie auf eine Serviette, daß der Butter davon gehet, richte sie nachdem in die Schüssel, gib eine Maurachen oder Schampignon-Soß dazu.

Granaden mit Reiß.

Thuen eine Reiß lind kochen in einer Erbsen-Bouillon recht kurz, laß ihn hernach kalt

werden, rühre einen frischen Butter mit etlichen Eyerdottern ab, gib den Reiß dazu, thue ihn wohl verrühren, salze ihn, ein wenig Pfeffer und Mußkatnuß, bestreiche sie mit geriebenen Semmelbröseln, gib von dem Reiß hinein in die Mitte, gib ein Salpicon, wie schon gemeldet zu machen, dazu, bedecke sie mit Reiß, ist es Zeit zur Tafel, setze es in den Ofen, laß es gar werden, stürze es hernach auf die Schüssel und servire zur Tafel.

Granaden mit Fülle.

Schneide feine Fülle von Fischen, thue sie einmariniren mit feinen Kräutern und Provanßeröhl, wie schon gemeldet, bestreiche die Model mit Butter, dressire die Fülle ringsherum hinein, gib ein Salpicon in die Mitte, bedecke es mit Fülle, ist es Zeit, stelle es in den Ofen, laß es gar werden, stürze es auf die Schüssel, gib eine piquante Colli-Soß dazu und thue sie warmer zur Tafel serviren.

Silberne Spießel mit Fasch.

Thue von Französischem Fasch etwas auf ein Backbret mit Mehl auswirken, mache kleine gleiche Stückel daraus, thue sie her-

nach in Wasser absieden, gib sie nachdem trockner in ein Kastrol mit frischem Butter, auch etwas Fülle, Schampignon und Maurachen, feine Kräuter, Salz und Pfeffer, laß es auf dem Feuer possiren, staube ein wenig Mehl dazu, ein klein wenig Schüh, lagire es mit etlichen Eyerdottern und laß es kalt werden, nachdem stecke es an die silberne Spießel, mache sie mit der dicken Soß schön gleich, bestreue sie mit geriebenen Semmelbröseln, lege sie auf den Rost, ist ist es Zeit zur Tafel, laß sie schön gelb grilliren, richte sie warmer auf die Schüssel, gib eine klare Schüh mit Lemoni-Saft dazu und servire.

Silberne Spießel mit Karpfen-Milchner.

Nimm die Karpfenmilchner, thue sie absieden, wie auch Hechtenleber und Krebsschweifeln, schneide die Milchner wie auch die Leber in kleine und gleiche Stückel in ein Kastrol, mit einem Stück frischen Butter, auch die Krebsschweifeln, Maurachen, Schampignon und Artoffeln blattelweis geschnitten, gib feine Kräuter dazu, Salz und Pfeffer, laß alles possiren, richte es wie schon vorher gemeldet, auf die nähmliche Manier und gib eine klare Schüh mit Lemoni-Saft dazu.

Ein gemischtes Ragout.

Nimm abgesottenen Karpfenmilchner, wie auch Hechtenleber, in kleine und gleiche Stücke geschnitten, etwas Fülle von Fisch gebacken oder blangiret, ein wenig Artoffeln, Maurachen, Schampignon, Krebsschweifeln, einen ganzen Zwiebel, Salz und ein wenig Pfeffer, ein kleines Stück frischen Butter, laß alles auf dem Feuer possiren, gib eine Colli daran, laß es aufkochen, thue es abfaumen, ist es Zeit zu serviren, gib den Saft von einer Lemoni dazu, richte es sauber in die Schüssel, thue es hernach mit ausgebackenen Rutten garniren und zur Tafel geben.

Ein gemischtes Ragout von Leber.

Nimm von allerhand Fischleber, thue sie im Wasser mit Salz absieden, schneide sie hernach in feine Fülle in ein Kastrol mit frischem Butter, etwas Maurachen, auch feine Kräuter geschnitten, thue es auf dem Feuer possiren, gib eine Colli dazu, laß es aufkochen, hernach drucke den Saft von einer Lemoni daran und laß es kalt werden, backe Semmelkrusten schön gelb im Schmalz auf, belege die Schüssel damit, gib dieses Ragout darauf, setze es in den Ofen, laß es anzie-

hen, daß es kurz wird, doch nicht zu trocken, und servire es zur Tafel.

Filets im Ofen.

Schneide Fülle in der Länge von der innern Schüssel, thue diese Fülle einmariniren mit feinen Kräutern, bestreiche hernach den Boden von der Schüssel mit ein wenig Fasch, lege die Fülle darauf, nach der Ordnung nicht zu nahe zusammen, zwischen diese Fülle thue garniren Artoffeln, Maurachen und Krebsschweifeln, hast du aber dieses nicht, so kannst du es mit etwas anderm garniren, bedecke es hernach mit einem Papier mit Butter bestrichen, ist es Zeit zur Tafel, stelle es in den Ofen und laß es gar werden, thue den Butter hernach wohl davon, gib eine klare piquante Colli-Soß dazu und thue es zur Tafel serviren.

Ein weißes Breß-Ragout.

Backe ein Paar Stück Hechten im Schmalz aus, thue das Braune davon, pflocke das weiße Fleisch von den Gräten wohl ba, thue etliche Schampignon in Butter possiren, gib das Fleisch von Hechten dazu, auch eine Bejamelle, Salz und ein wenig Pfeffer, gib es

auf die Schüssel oben bedecke es mit sauerm Rahm und bestreiche es mit fein geriebenen Semmelbröseln, setze es in den Ofen, laß es oben und unten eine schöne gelbe Farbe bekommen, thue den Butter mit einer Serviette sauber davon nehmen und servire zur Tafel.

Ein braunes Breß-Ragout.

Thue etliche Stücke Hechten im Schmalz ausbacken, nimm hernach das weiße Fleisch ohne Gräten davon, das Braune thue in ein Kastrol mit einem Gläsel Burgunderwein und etlichen ausgebackenen Semmelschnitten, mit etwas Wurzeln, Zwiebeln, Kräutern und ein halbes Lorberblatt, gib eine Schüh darauf, laß es wohl verkochen, nachdem thue die Fette davon, thue es durch ein Haartuch possiren, Salz, ein wenig Pfeffer, wie es sich gehöret, belege den Boden von der silbernen Schüssel mit gebackenen Semmelschnitten, gib die durchgetriebene Colli darauf, setze es auf einen Dreyfuß mit Glut darunter, laß es kochen bis es unten eine Kruste bekommt, oben darauf streue das weiße Fleisch von Hechten, laß es gut anziehen und servire es zur Tafel.

Eine Espic von Rheinsalm.

Nimm von allerhand Sorten Fischen, schneide sie in Stückel, thue sie nur ein wenig im Salzwasser blangiren, richte sie hernach in ein Kastrol mit Wurzeln, Zwiebeln, Kräuter, ein Lorberblatt, ein wenig ganzes Gewürze, ein Glas weißen Wein, ein Löffel voll Schüh und ein wenig Hausenblatter, laß es hernach gut einsieden, daß nur soviel bleibt, als was du von nöthen hast, thue die Fette davon, possire es, laß es kalt werden, nachdem drucke den Saft von einer Lemoni wie auch ein wenig Bertramessig daran, schlage etliche Eyerklar in ein Kastrol, rühre sie mit dieser Soß ab, setze es auf den Windofen, laß es aufkochen, hernach ein wenig von ferne sieden lassen, bis es recht kalt wird, setze es vom Feuer, decke es zu und laß durch eine Serviette laufen, thue ein Stück Rheinsalm, ein Stück Hechten in Corbullion sieden, hernach trocken legen und kalt werden lassen, schneide schöne feine Fülle dünn, gieße von dieser Espic ein wenig auf die Schüssel, wo du zu serviren hast und laß es stehen bis es fest wird, hernach schlage die Fülle auf eine schöne Faßon darauf, zum Beyspiel: formire ein Paquet oder etwas anders nach deinem Wohlgefallen, thue es

cardiren mit Oliven, Kappern, Bertram und Petersil, wenn dieses gemacht ist, gib hernach die andere Espic kalter nach und nach darüber, damit es nicht von einander laufet, und schön in seiner Faßon bleibet, stelle es in ein kühles Ort oder auf ein Eis und laß es gestehen, bis es Zeit ist zur Tafel zu serviren.

Ein Espie von Forellen.

Diese Espic wird gemacht auf die nähmliche Manier wie die vorher gemeldte, nur daß man sie mit Forellen einleget, weil das Fleisch blau und weiß ist, nimm Krebsschweifeln dazu, kannst auch etwas andere Fische dazu thun und die Kräuter, du kannst eine Espic einrichten nach deinem Wohlgefallen, diese Espic wird serviret bey einer großen Tafel, meistens aber im Sommer und auch bey einem Supee oder Nachtessen auf Deutsch zu sagen.

Die eingemachten Speisen.

Das nennen die Franzosen les Entrées, und die Deutschen Eingemachtes, welche ein Unterschied sind von den Hors d'Oeufre, auf Deutsch Voressen, diese sind lauter feine und kleine Speisen, ein Eingemach-

tes ist schon etwas stärker und im Ganzen, welches nicht verarbeitet werden darf.

Ein Fricando von Rheinsalm mit Rahm.

Schneide ein schönes Stück von Rheinsalm, den Form wie ein Fricando, spicke es mit abgesottenen Petersilwurzeln wie mit dem Speck, thue es hernach in ein Kastrol mit Wurzeln, Kräuter, einen Zwiebel, ein Lorberblat, Salz und ein Glas weißen Wein, thue ein Stück Butter zergehen lassen, aber wohl abgesaumet auch dazu, decke es mit Papier zu, stelle es auf eine Glut und laß es stat sieden, bis es gar ist, die Soß dazu mache von kleinen Zwiebeln, wie schon gemeldet zu machen, ist es Zeit zur Tafel, thue das Fricando auf eine Serviette und schön abtrocknen, lege es auf die Schüssel, thue es mit einem kleine Pinsel schön glasiren, gib die Soß gut piquant darunter, und servire zur Tafel.

Ein Fricando von Hausen mit Umurken-Soß.

Schneide das Stück Hausen in eine Form, gleichwie ein Fricando; thue es hernach durchspicken mit Ahlfisch, nachdem in ein

Kastrol mit Wurzeln, Kräuter, Zwiebel, ein Lorberblatt, ein wenig ganz Gewürz, Salz, und ein Glas weißen Wein, laß ein Stückel Butter zergehen; nachdem er abgesaumet ist, gib ihn auch dazu, decke es mit Papier zu, setze es auf eine Glut, laß es stark sieden, bis es gar ist; ist es Zeit zur Tafel, nimm es heraus auf eine Serviette, thue es gut abtrocknen, hernach lege es auf die Schüssel, thue es schön glasiren, und gib eine Umurken-Soß dazu.

Ein Fricando von Hechten mit einer Zwiebel-Soß.

Dieses Fricando wird auf die nämliche Art gemacht, nur anstatt der Petersilwürzeln wird dieses mit gelben Ruben gespicket, weil das Fleisch weiß ist, das übrige wird gemacht und eingerichtet auf die nähmliche Manier, wie das vorhergemeldte.

Ein Fricando von Forellen mit einer Deverate-Soß.

Schneide die Forellen in ein oder zwey Stück, nachdem sie groß sind, richte sie ein auf die nämliche Manier wie vorher gemeldet, die Soß dazu, nimm von allerhand

Kräutern, etliche Charlotten, thue sie fein schneiden, wie auch etwas Kappern, mache es in ein Geschirr, nimm etliche harte Eyerdotter, diese zerreibe mit ein wenig Senf, auch ein wenig Provanßeröhl, Essig, ein wenig frisches Wasser, gib es zu den Kräutern, thue es salzen und ein wenig pfeffern, gib diese Soß auf die Schüssel, das Fricando trocken darauf, glasire es, und servire zur Tafel.

Ein Besamelle von Rheinsalm.

Nimm ein Stück Rheinsalm welches etwas hoch seyn muß, thue es in der Runde zusammen binden mit einem Bindfaden, lege es auf eine Schüssel, salze es, schneide etwas Wurzel, einen Zwiebel, das Mark von einer Lemoni, ein Paar Lorberblätter und Kräuter; laß ein Stück Butter zergehen, wenn er anfängt gelb zu werden thue ihn hernach auch daran possiren, lasse ihn ein Paar Stunden in dieser Marinade stehen; wenn es Zeit ist zur Tafel lege es auf den Rost, und laß es auf einer Glüt grilliren, bis das Stück durchaus gebraten ist; nimm etliche Artoffeln und Schampignon, thue sie in feine Fülle schneiden, mit ein wenig Butter possiren, gib ein Besamelle dazu, lege das Stück Rheinsalm auf die Schüssel ohne Kräuter, schneide in der

Mitte ein Loch heraus, nimm das Fleisch in kleinen Bröckeln in das Bejamelle, thue es mischen, fülle es hernach in das Loch hinein, gib ein wenig klare Schüh in die Schüssel, und servire es zur Tafel.

Ein Stück Rheinsalm auf Italienisch.

Dieses Stück wird eingerichtet wie das vorhergemeldte, nur anstatt dem Butter gieße ein Provanßeröhl daran, nimm Austern, nachdem sie geputzet sind, thue es in ein Kastrol mit Colli, nachdem das Stück ausgebraten hat, lege es auf die Schüssel, und schneide auch ein rundes Loch in der Mitte heraus, thue das Fleisch auch in kleinen Bröckeln ohne Gräten zu den Austern, laß es aufkochen, gib den Saft von einer Lemoni dazu, fülle es hernach in das Loch hinein, und thue es zur Tafel serviren.

Ein Stück Haarfen mit Kappern-Söß.

Dieses Stück wird eingerichtet wie schon gemeldet, aber ohne Wurzeln; die Kräuter werden mit etlichen Charlotten fein geschnitten und daran gegeben, anstatt dem Öhl nimmst du einen Butter, wie schon gemeldet; die Söß dazu: nimm französische Kappern

mit etlichen Charlotten in Fülle fein in ein Kastrol mit ein Paar Sardellen geschnitten, thue es ein wenig possiren, gib eine Colli daran, laß die Soß einkochen, gib ein wenig guten sauern Rahm daran, ein wenig Lemonischalen fein geschnitten, wie auch den Saft von einer Lemoni; nachdem das Stück grillirt ist, lege es auf die Schüssel, gib die Soß darüber, und servire es zur Tafel.

Ein Stück Hausen mit grüner Stachelbeer-Soß.

Dieses Stück wird eingerichtet auf die nähmliche Manier wie das vorhergemeldte, auch auf die nähmliche Manier grillirt; die Soß dazu: nimm eine Handvoll Stachelbeeren, welche noch nicht zeitig sind, thue sie in einem Kastrol mit ein wenig Butter possiren, gib eine Colli daran, laß sie aufkochen, drucke den Saft von einer halben Lemoni dazu, und gib diese Soß über das Stück, man kann auch den Saft von diesen Stachelbeeren auspressen in ein Kastrol mit ein wenig Schüh, den Saft von Lemoni dazu, und sich damit bedienen zu der Soß.

Einen Hausen auf Italienisch.

Dieses Stück wird eingerichtet mit feinen Kräutern, Charlotten, Lorberblätter, das Mark von einer Lemoni, Provanßeröhl; hernach wird es grillirt, wie vorher gemeldet, lege es hernach auf die Schüssel, gib ein wenig Schüh dazu, drucke den Saft von drey oder vier bittern Pomeranzen darüber, und thue es zur Tafel serviren.

Ein Stück Hausen mit Wurzeln.

Thue ein Paar Stückel gelbe Ruben, wie auch ein Paar Stückel Zelleri in einer Faßon rund oder länglicht schneiden, oder schneide Herzeln daraus, auch etliche Artoffeln, schneide ein Stück Hausen in gleicher Form, thue hernach dieses Stück oben schön darein garniren, lege es auf eine Schüssel und thue es salzen, gib Wurzeln, Kräuter, Zwiebel, Charlotten, ein Paar Lorberblätter, das Mark von einer Lemoni, und gieße Provanßeröhl dazu, binde es in ein doppeltes Papier, thue es in ein Kastrol, stelle es in den Ofen, und laß es gar werden; die Soß dazu: mache von frischem Bertram oder auch eine andere Soß, wie schon gemeldet ist zu machen; ist es Zeit zur Tafel, nimm das Stück aus dem Papier,

thue die Kräuter wohl davon, richte es auf die Schüssel, und gib die Soß darüber.

Ein Eingemachtes von Fasch.

Thue von Rheinsalm und Hechten kleine Roladen schneiden, bestreiche diese mit Fasch, thue sie zusammen wickeln, wie sichs gehört Roladen zu machen, thue sie einmariniren mit feinen Kräutern, wie schon gemeldet bey den andern Fischen, laß sie eine halbe Stunde oder mehrere stehen; hernach nimm einen Fasch auf die Schüssel, wo du zu serviren hast, der Fasch muß in der Mitte hoch seyn, die Form davon einer kleinen Kugel gleich, drucke die Roladen auf der Seite, wie du sie zu legen hast, in Eyerklar ein, und lege sie rund herum ein rothes, wiederum ein weißes, bis die Schüssel ringsherum voll ist, die Kugel davon in die Mitte, thue sie belegen auf eine Faßon mit Krebsschweifeln und Artoffeln, bestreiche ein Papier die Größe von deiner Schüssel, bedecke es damit, stelle es hernach in den Ofen, und laß es gar werden; wenn es Zeit ist zur Tafel nimm das Papier, wie auch die Fette davon, gib eine klare piquante Colli-Soß darüber, und thue es zur Tafel serviren.

Eines mit Fasch auf eine andere Art.

Schneide von einem Hechten oder auch andern Fisch schöne gleiche lange Fülle dünn, aber nicht dick, thue die Fülle einmariniren, gleichwie die Roladen, laß sie auch eine Zeit in dieser Marinade stehen; hernach mache von Fasch zurecht auf die Schüssel, wie vorher gemeldet; nimm hernach diese Fülle, fange von außen an in Rundung zu belegen, bis die ganze Fasch bedecket ist; zwischen der Fülle mache eine Garnirung mit Krebsschweifeln und Artoffeln, bedecke sie hernach auch mit Papier, laß es im Ofen gar werden, und gib auch eine klare Colli-Soß dazu.

Eines mit Fasch auf Deutsch.

Schneide von einer Sorte Fischfülle groß wie zwey Finger, thue sie hernach einmariniren, wie schon gemeldet, bestreiche die Schüssel mit Fasch, rangire die Fülle darauf, bedecke es hernach mit sauerm Rahm, und bestreue es mit fein geriebenen Semmelbröseln, setze es in den Ofen, daß es eine schöne gelbe Farbe bekommt, thue die Fette davon, und gib eine Kappern-Soß darüber.

Ein Eingemachtes von Hechten glasirt.

Schneide zwey Stücke von Hechten in gleicher Form, thue sie einsalzen, und in Corbouillon absieden, oder auf Deutsch zu sagen, wie man einen blau gesottenen Fisch absiedet; nimm sie hernach heraus, thue sie mit einer Serviette abtrocknen, hernach in ein Kastrol mit ein wenig Glaß, setze sie auf einen warmen Ofen, und laß sie schön glasiren; die Soß dazu: mache eine lagirte Sauerampfen-Soß, gib sie auf die Schüssel, rangire die zwey glasirte Stücke Hechten sauber darauf, und gib sie zur Tafel.

Ein Eingemachtes von Hechten auf Holländisch.

Schneide auch ein Paar schöne und gleiche Stücke, wie schon vorher gemeldet, thue sie sieden auf die nähmliche Manier; die Soß dazu: nimm ein Stück recht frischen Butter in ein Kastrol mit ein Paar Eyerdottern, den Saft von einer oder mehr Lemonien, Salz, und ein wenig Pfeffer; ist es Zeit zur Tafel, lege den Hechten trockner auf eine Serviette, richte ihn auf die Schüssel, rühre die Soß auf dem Feuer ab, aber nicht kochen lassen, gib ein wenig blattelweis gepflockten Petersil

im Wasser blangirt zu der Soß, richte sie über den Fisch, und servire ihn zur Tafel.

Ein Eingemachtes von Hechten auf Flammändisch.

Richte ein Paar Stücke Hechten wie vorher schon gemeldet, auf die nähmliche Manier; die Soß dazu; nimm etliche weiße Erdäpfel, nachdem sie gesotten, aber nicht gar lind, thue sie schälen und blattelweis schneiden in ein Kastrol mit ein wenig frischen Butter, Salz und Pfeffer; laß sie dünsten, doch daß die Blättel ganz bleiben, schneide ein Paar Zwiebeln in feine gleiche Fülle, setze ein Wasser auf das Feuer und laß es sieden, wirf die Zwiebeln hinein, laß sie einen Sud aufthun, hernach abgießen, und im Butter schön gelb rösten, thue sie hernach ohne Butter zu den Erdäpfeln, gib einen Löffel voll Colli dazu, ein wenig Senf, den Saft von einer Lemoni; ist es Zeit zur Tafel, richte die Soß auf die Schüssel, gib den glasirten Hechten darauf, und thue ihn zur Tafel serviren.

Ein Eingemachtes auf Englisch.

Schneide 2 Stücke Hechten wie schon gemeldet, thue sie einsalzen, und im Salzwas=

ser blangiren, nachdem in ein Kastrol mit Salz, Pfeffer, ein Lorberblatt, einen Zwiebel, fein geschnittene Kräuter, etliche Charlotten, Artoffeln, Schampignon, ein Glas Champagner-Wein, und ein wenig klare Erbsen-Bouillon, setze es auf eine Glut, und lasse es kochen; ist es Zeit zur Tafel, nimm ein Stückel recht frischen Butter, mit ein wenig feinem Mehl und Sardellen gemischt, brocke ihn zu dem Hechten, thue das Kastrol allezeit auf dem Feuer rühren, bis es aufkochet, drucke den Saft von einer Lemoni dazu, und richte es zur Tafel.

Ein Eingemachtes von Hechten auf Pohlnisch.

Schneide und richte den Hechten wie vorher schon gemeldet, richte ihn ein in ein Kastrol, schneide Petersilwurzeln in feine Fülle, thue sie in Wasser absieden, und gib sie zu dem Hechten, mische ein Stück frischen Butter mit ein wenig feinem Mehl, gib ihm auch einen Zwiebel, ein Lorberblatt, Salz und Pfeffer, den Saft von einer Lemoni, ein wenig klare Erbsen-Bouillon, laß ihn kochen, bis er gar ist, thue ihn hernach zur Tafel serviren.

Ein Eingemachtes von Hechten mit feinen Kräutern.

Mache den Hechten zurecht wie schon gemeldet, thue ihn in ein Kastrol, und richte ihn ein auf die nähmliche Manier, wie den Hechten auf Pohlnisch, thue hernach Petersil pflocken, wie auch Bertram und Pimpernel, laß diese Kräuter nur ein wenig im Wasser blangiren; auf die Letzt wenn er gekocht hat, thue die Kräuter dazu, und thue ihn mit etlichen Eyerdottern lagiren, gib den Saft von einer Lemoni dazu, und servire zur Tafel.

Die Aalrupen und Perschlinge können auf die nähmliche Manier wie die Hechten gemacht werden, wenn von denselben ein Eingemachtes mit Kräutern gefordert wird.

Perschlinge auf Deutsch.

Nachdem die Perschlinge sauber geputzet sind, thue sie sauber einsalzen, und wenn es hernach Zeit ist zur Tafel, schön ausbacken, rangire sie auf die Schüssel, und gib eine Colli-Soß mit Kappern darüber.

Perschlinge mit brauner Butter.

Thue die Perschlinge im Salzwasser absieden, hernach sauber die Suppe davon nehmen, rangire sie auf eine Schüssel, reibe ein wenig Mußkatnuß darüber, bestreue sie mit fein geschnittenem Petersil, gib ein wenig Schüh in die Schüssel, thue in ein Kastrol ein Stück Butter mit Zwiebeln blattelweis geschnitten, setze es auf das Feuer, und laß den Butter gelb werden, possire ihn hernach durch Seihlöffel heißer über die Perschlinge, und servire sie recht warmer zur Tafel.

Perschlinge auf Holländisch.

Thue die Perschlinge im Salzwasser absieden wie schon vorher gemeldet, auch sauber putzen und auf die Schüssel rangiren, reibe ein wenig Mußkatnuß darüber, ein wenig Pfeffer, drücke den Saft von einer Lemoni darüber, mische einen recht frischen Butter mit Sardellen und feinen Kräutern, ein wenig Charlotten, pflocke den Butter darauf, decke sie zu, stelle sie auf eine Glut, ein wenig vor dem Anrichten, laß sie durchaus heiß werden, und servire sie zur Tafel.

Perschlinge mit Petersil.

Die Perschlinge werden auch gesotten wie die vorhergemeldten, sauber geputzet und auf die Schüssel rangiret, schneide feine Kräuter mit etlichen Charlotten fein, streue sie darüber, ein wenig Mußkatnuß und Pfeffer, den Saft von einer Lemoni, ein wenig Bertramessig und Provanßeröhl, stelle sie auf eine Glut, daß sie recht heiß werden, backe einen grünen Petersil im Schmalz; wenn du sie zur Tafel servirest, streue den Petersil darüber, und gib sie zur Tafel.

Schleyen mit feinen Kräutern.

Thue die Schleyen in ein heißes Wasser, nachdem sauber putzen und waschen, laß sie einen Sud im Salzwasser blangiren, hernach richte sie ein mit Salz, Pfeffer, Charlotten, feinen Kräutern, einem Glas Wein, etwas feine Kappern, und einen Löffel voll Colli, setze sie auf einen schnellen Windofen, laß sie einkochen, drucke den Saft von einer Lemoni dazu, und thue sie zur Tafel serviren.

Schleyen auf Italienisch.

Nachdem sie sauber geputzet sind, wie schon

gemeldet, laß sie auch einen Sud im Wasser mit Salz aufthun, richte sie ein in ein Kastrol mit Salz, Pfeffer, einem Zwiebel, einem Lorberblatt, und ein wenig Provanßeröhl, schneide etliche Artoffeln blattelweis daran, setze sie auf eine Glut und laß sie dünsten, gieße ein wenig weißen Wein daran, laß sie kochen auf einer Glut, und laß sie dünsten; auf die Letzt drucke den Saft von einer Lemoni dazu, ein wenig fein geschnittenen Petersil, gib ihnen einen Geschmack von Rockenbohl, richte sie hernach an zur Tafel.

Schleyen mit Haschee-Soß.

Diese Schleyen mache zurecht wie vorher schon gemeldet ist, thue sie in ein Kastrol mit Pfeffer, Salz, ein kleines Lorberblatt, einem Zwiebel, einen kleinen Geschmack von Rockenbohl, ein Stückel frischen Butter, schneide Artoffeln, Schampignon und Maurachen fein, gib dieses alles dazu, setze sie auf eine Glut, lasse sie dünsten, gib auch ein wenig guten Wein dazu, auf die Letzt ein wenig Colli, schneide etliche harte Eyerdotter fein, gib sie zu der Soß, auch den Saft von einer Lemoni, und servire sie zur Tafel.

Die Barben können auf die nähmliche Art zugerichtet werden.

Einen Karpfen mit Zwiebeln.

Nachdem der Karpfen geputzet ist, zerschneide ihn in schöne Stücke, thue ihn einsalzen, wenn er eine Zeitlang im Salz gelegen ist, mit einem Tuche sauber abtrocknen, hernach einmehlen und in Eyern umkehren, mit geriebenen Semmelbröseln bestreuen; ist es Zeit zur Tafel, thue die Stück schön gelb ausbacken, auf die Schüssel rangiren; gib eine gute piquante Colli-Soß darüber mit kleinen Zwiebeln, und servire zur Tafel.

Karpfen mit Blut.

Nimm das Blut von dem Karpfen, auch von mehreren wenn es seyn kann, thue ihn sauber schuppen und in Stücke zerschneiden, richte ihn ein in ein Kastrol mit Salz, ein wenig Pfeffer, schneide Wurzeln daran, wie auch Zwiebeln, Charlotten, das Mark von einer Lemoni, ein Lorberblatt, Kräuter, ein Glas Burgunderwein, und einen Löffel voll Colli, setze ihn auf einen Windofen, und laß ihn schnell einkochen, auf die Letzt gib das Blut dazu, laß ihn wiederum aufkochen, nimm ein

sauberes Kastrol, nimm die Stücke heraus ohne Kräuter, lege sie sauber hinein, possire die Soß daran; ist es Zeit zur Tafel, laß ihn aufkochen, drucke den Saft von einer Lemoni daran, thue ihn sauber auf die Schüssel richten, und gib ihn zur Tafel.

Karpfen mit Sardellen-Soß.

Nachdem der Karpfen geputzet ist, löse die zwey halbe Theile von den Gräten herunter, schneide sie schön gleich, thue sie einmariniren mit feinen Kräutern, wie schon gemeldet bey den andern Fischen mit Öhl; wenn es Zeit zur Tafel ist, lege sie auf den Rost, und laß sie schön grilliren; die Soß dazu: schneide etliche Charlotten und Petersil recht fein, wie auch etliche Sardellen, gib ein wenig frischen Butter ins Kastrol, laß ihn schön gelb werden, thue die Charlotten, Sardellen, Petersil, ein wenig Salz und Pfeffer dazu, drucke den Saft von ein Paar bitteren Pomeranzen daran, richte den Fisch auf die Schüssel, gib die Soß darüber, und servire ihn recht warmer zur Tafel.

Karpfen mit Kappern-Soß.

Dieser Karpfen wird gemacht auf die nähm-

liche Manier, zu der Soß aber werden Kappern genommen, und anstatt Pomeranzensaft nimm von einer Lemoni und ein wenig Vertrameßig.

Einen Asch mit Soß.

Diesen Asch thue von einander theilen, gleichwie den Karpfen, salze ihn hernach ein; die Soß dazu; nimm Colli in ein Kastrol mit ein wenig gutem Essig, Kronabeeren oder Wachholder genannt, thue sie recht fein schneiden zu der Soß; ist es Zeit zur Tafel, thue den Asch in Schmalz ausbacken, richte ihn auf die Schüssel, laß die Soß aufkochen, drucke den Saft von einer Lemoni hinein, und gib die Soß über den Fisch; dieser Asch kann auch auf die nähmliche Manier gemacht werden, gleichwie der Karpfen.

Einen Aalfisch mit Senf-Soß.

Nachdem der Aalfisch abgezogen ist, thue ihn in der Rundung mit einem kleinen Spießel zusammen stecken, hernach einmariniren mit feinen Kräutern, gleichwie die andern Fische, thue etliche große Zwiebeln in kleine und gleiche Fülle schneiden, ein wenig im Wasser abblangiren, hernach in Butter schön gelb rö-

sten, den Butter davon gießen, und die Zwiebel trocken halten; die Soß dazu: mache in einem Kastrol ein wenig Butter gelb, gieße ein wenig daran, auch einen guten Senf, Salz und ein wenig Pfeffer; ist es Zeit zur Tafel, laß den Aalfisch grilliren, richte ihn auf die Schüssel, gib die Soß warmer darunter, drucke den Saft von einer Lemoni darüber, und thue ihn recht warmer zur Tafel serviren.

Einen Aalfisch mit Ramolade-Soß.

Dieser Aalfisch wird in Stücken geschnitten, nachdem einmarinirt mit feinen Kräutern, gleichwie der vorhergemeldte; die Soß dazu: nimm zusammen in einem Mörser, Petersilkraut, Körbelkraut, Sauerampfen, Bertram, Basilicum, Thimian, ein Lorberblatt, einen Zwiebel, etliche Charlotten, ein klein wenig Rockenbohl, und etliche hartgesottene Eyerdotter, dieses alles zusammen recht fein gestoßen, nachdem durch ein Sieb possiret, gib ein wenig Senf und Provanßeröhl, rühre es ab mit Essig, Salz und ein wenig Pfeffer, thue es auf die Schüssel wo du zu serviren hast, mache in die Mitte einen kleinen Reif von hartem Taig, laß ihn hernach im Ofen ein wenig anziehen; ist es Zeit zur Tafel,

thue den Aalfisch grilliren, oder auch am Spieß braten, gib die Soß in den kleinen Reif hinein, lege den Aalfisch in die Schüssel herum, garnire ihn mit ein wenig gebackenem Petersil, und gib ihn zur Tafel.

Einen Aalfisch mit einer weissen Soß.

Der Aalfisch wird nicht abgezogen, sondern die Stücke geschnitten in Corbouillon, oder auf Deutsch zu sagen blau gesotten; die Soß dazu: nimm ein Stück frischen Butter in ein Kastrol mit ein wenig frischem Mehl, thue einen ganzen Zwiebel, und von dem Fischsud etwas dazu, auch ein wenig klare Erbsen-Bouillon; ist es Zeit zur Tafel, lege den Aalfisch auf eine Serviette trocken, rangire ihn auf die Schüssel, stelle sie warmer, rühre die Soß auf dem Feuer ab, laß es etliche Sud aufthun, gib ein wenig Bertramessig, wie auch die Blattel von Bertram blangirter dazu, und den Saft von einer halben Lemoni, lagire die Soß mit etlichen Eyerdottern, gib sie hernach über den Aalfisch, und servire ihn zur Tafel.

Einen Aalfisch mit Eyern.

Dieser Aalfisch wird auch gesotten, wie vor-

her schon gemeldet; die Soß dazu: schneide feine Kräuter, wie auch Charlotten, mache einen Butter gelb, gieße Essig dazu, Salz und Pfeffer, auch die Kräuter, richte den Aalfisch in die Schüssel, laß die Soß aufkochen, gib sie über den Aalfisch, streue oben darauf feingewürfelt geschnittene im Butter ausgebackene Semmel und servire ihn recht warmer zur Tafel.

Kabillau oder Scholfisch genannt mit Zwiebeln.

Dieser Fisch wird nur im Salzwasser abgesotten, nimm 6 große Zwiebeln, schneide sie in der Mitte von einander, richte sie ein, wie schon gemeldet, laß sie recht lind sieden, daß sie weiß bleiben, nimm hernach den Kabillau aus dem Wasser auf einer Serviette, daß das Wasser davon laufet, richte ihn auf die Schüssel, die Zwiebeln trockner herum, reibe ein wenig Mußkatnuß darauf, Salz und Pfeffer, bestreue ihn mit fein geschnittenem Petersil, laß einen frischen Butter zergehen, nachdem er abgefaumet ist, gieße ihn darüber und thue ihn recht warmer zur Tafel serviren.

Kabillau mit Soße.

Dieses Stück wird eingemacht in Marinade mit feinen Kräutern, und wird grillirt; die Soße dazu: mache eine Austern-Soße, wie schon gemeldet ist, hast du aber keine Austern, so kannst du eine Soße mit Kapern, oder sonst nach deinem Belieben machen, und darüber anrichten.

Kabillau mit Petersil.

Dieses Stück wird gesotten im Salzwasser, hernach auf die Schüssel angerichtet, reibe ein wenig Mußkatnuß darauf, ein wenig Pfeffer, bestreue es mit fein geschnittenem Petersil, nimm ein Stück frischen Butter in ein Kastrol mit einem großen Zwiebel zerschnitten, laß den Butter gelb werden, passire ihn durch einen löcherigen Löffel über den Fisch ringsherum, thue ihn mit ausgebackenem Petersil garniren und recht warmer zur Tafel serviren.

Kabillau mit Senf-Soße.

Dieses Stück Kabillau wird eingerichtet mit feinen Kräutern und auf dem Rost grillirt; die Soße dazu; schneide etliche große Zwie-

beln in Fülle, thue sie im Wasser ein wenig blangiren, hernach trocken im Butter gelb rösten, thue den Butter davon, gib die Zwiebeln in ein sauberes Kastrol, gib eine Colli dazu und laß sie aufkochen, nachdem ein wenig Senf, etliche harte Eyerdotter fein geschnitten, den Saft von einer Lemoni, nachdem der Fisch grillirt ist, richte ihn in die Schüssel, gib die Soße darüber und thue ihn recht warmer zur Tafel serviren.

Kabillau auf Flammändisch.

Dieses Stück wird gesotten in Salzwasser, nimm etliche Erdäpfel, thue sie nicht gar lind sieden, schäle sie und blattelweis geschnitten in ein Kastrol mit frischem Butter, Salz, Pfeffer und fein geschnittenem Petersil, setze sie auf eine Glut, laß sie dünsten bis sie lind sind, richte hernach das Stück auf eine Schüssel trocken, gib die Erdäpfel darüber und thue es recht warmer serviren.

Halbfische oder Plateiß genannt mit einer Wurzel-Soße.

Thue diesen Fisch in Salzwasser sieden, hernach zertheilen, und auf eine Schüssel rangiren, gib ein wenig klare Erbsen-Bouillon

darauf, setze sie warm, schneide Petersilwurzeln in feine Fülle, thue sie im Wasser mit Salz blangiren, hernach in ein Kastrol mit dicker Erbsen = Bouillon, daß es einer Soße gleichet, laß sie lind sieden, gib Salz, Pfeffer, ein wenig Mußkatnuß dazu, gieße eine klare Erbsen-Bouillon daran, richte die Soße darüber und thue zur Tafel serviren.

Halbfisch mit Butter = Soße.

Dieser wird auch gesotten und zertheilet, mache hernach eine Butter-Soße, wie schon gemeldet, aber ohne Lemonisaft, gib ein wenig fein geschnittenen Petersil dazu, rangire ihn blattelweis auf die Schüssel, gib die Soße darüber, und thue ihn hernach warmer zur Tafel serviren.

Halbfisch mit braunem Butter.

Nachdem der Halbfisch gesotten hat, thue ihn auch zertheilen und auf die Schüssel rangiren mit ein wenig Salz, Pfeffer, Mußkatnuß und fein geschnittenem Petersil, laß den Butter zergehen, nimm den Faum davon, gieße ihn über den Fisch und thue recht warmer serviren.

Die Meerfische zuzurichten.

Ein Stück Lombrin auf Italienisch.

Von diesem Fisch ist schon gemeldet, wie er aussieht und seine Güte auch hat bey dem Auswechsel-Stück, dieses Stück wird einmarinirt mit feinen Kräutern und Öhl, auch auf dem Rost grillirt, die Soße dazu wird von feinen Kräutern gemacht, wie schon gemeldet, ohne Colli, oder auch von den Pomo d'ofri, welches kleine rothe Äpfel sind, die Gärtner nennen es hier zu Land Pommesanoris, diese nimm, lege sie auf den Rost, stelle sie auf eine Glut, laß sie warm werden, alsdenn gehet die Haut davon, schneide sie hernach in vier Theile, thue die kleinen Kerne davon heraus, gib die Äpfel in ein Kastrol mit etlichen Charlotten, einem halben Zwiebel, ein halbes Lorberblatt, ein wenig Basilicum, Thimian und ein wenig frischem Butter, thue sie auf dem Feuer possiren, gib ein wenig Schüh dazu, ein wenig rothen Wein, und ein Paar in Butter ausgebackene Semmelschnitten, laß es hernach wohl verkochen, nachdem thue diese Soße durch ein Haarsieb passiren, wenn du den Fisch servirest, laß die Soße aufkochen, drücke den Saft von einer halben Lemoni

darein, gib sie über den Fisch, diese Soße kann man auch über mehrere Fische geben, es ist eine recht gute piquante Soße, welche recht appetitlich zu essen ist.

Ein Stück Lombrin mit Öhl.

Dieses Stück Fisch thue einsalzen, und laß es ein Paar Stunden stehen, gib ein Öhl in ein Kastrol mit einem ganzen Zwiebel, etlichen Charlotten, einem Lorberblatt, Basilicum und Thimian, lege das Stück Fisch dazu, und laß es sieden auf einer Glut, thue es zum öftern umwenden, auf die Letzt gib ein wenig weißen Wein daran, nimm etliche Artoffeln, schneide sie in ein Kastrol blattelweis, thue sie mit ein wenig Öhl possiren, gib einen kleinen Geschmack von Rockenpohl, gieße die wenige Soße von dem Fische ab, thue das Öhl wohl davon zu dem Fisch, die wenige Soße possire an die Artoffeln, gib ein wenig Colli dazu, stelle den Fisch warm, ist es Zeit zur Tafel, so richte den Fisch auf die Schüssel, laß die Soße aufkochen, drücke den Saft von einer Lemoni dazu, gib diese Soße über den Fisch und thue ihn warmer zur Tafel serviren.

Ein Stück Lombrin mit einer Haschee.

Dieses Stück Fisch wird eingerichtet auf die nähmliche Manier, anstatt den ganzen Kräutern thut man feine dazu schneiden, wie auch ein wenig Kappern, laß es damit dünsten, auf die Letzt gib ein wenig Colli und den Saft von einer Lemoni daran, und richte es zur Tafel an, man kann auch anstatt den Kräutern, Artoffeln, Maurachen, Schampignons fein schneiden und das Stück Fisch mit Öhl, einem ganzen Zwiebel in ein Kastrol thun, und mit diesen benannten geschnitten auf der Glut dünsten lassen, auf die Letzt gib ein wenig Colli dazu und thue es serviren auf die nähmliche Manier, wie schon gemeldet.

Der Meer = Sturion wird auf die nähmliche Manier zugerichtet.

Macrau = Fisch mit braunem Butter.

Von diesem Fisch gibt es kleine und große; die kleinen aber sind besser und delicater, die Haut davon ist blaulicht, und das Fleisch röthlicht, der Fang davon ist im Sommer, die Italiener aber ästimiren sie nicht viel, sondern nur die Franzosen essen sie gern, er wird gerechnet unter die ordinären Fische, und

nicht zu den feinen oder guten; thue diesen Fisch nur im Salzwasser absieden, hernach auf die Schüssel richten, mache einen Butter gelb, thue dazu fein geschnittene Charlotten, Essig, Salz und Pfeffer, laß die Soße aufkochen, gieße sie über den Fisch, oben darauf thue einen ausgebackenen Petersil streuen, so ist er gut.

Merlin auf Italienisch.

Von diesem Fisch gibt es auch kleine und große, er sieht einem Hechten gleich, der Rücken aber hat zwey Schneiden von den Gräten, die er hat, die Haut davon ist etwas grau, und das Fleisch sehr weiß, aber nicht fest, sondern ganz weich, doch etwas delicat, aber nicht fett, er wird auch gerechnet unter die ordinären Fische, der große davon wird besser ästimirt als der kleine, nimm diesen Fisch, nachdem er geschuppet ist, thue ihn vorher ein Paar Stunden einsalzen, hernach im Wasser absieden, schneide feine Kräuter in ein Kastrol mit Öhl, Essig, Salz und Pfeffer, richte den Fisch auf die Schüssel und gib die Soße darüber.

Merlin auf Matelot-Manier.

Nachdem er sauber geputzet, schneide ihn in Stücke und thue ihn einsalzen, richte ihn in ein Kastrol mit Öhl und ein wenig Pfeffer, gib Wurzeln, Kräuter, ein Lorberblatt, Zwiebeln und etliche Charlotten dazu, setze ihn auf eine Glut, laß ihn dünsten, gieße ein Glas weißen Wein daran und laß ihn gar kochen, die Soße muß kurz seyn, auf die Letzt drucke den Saft von einer Lemoni daran, richte den Fisch auf die Schüssel, passire die wenige Soße durch ein Haarsieb daran, und servire ihn recht warmer zur Tafel.

Tarpo mit Austern-Soße.

Dieser Fisch ist geformt wie ein Platteis, es gibt zwey Sorten, den einen nennen die Italiener Petorros, und warum? weil dieser Fisch auf dem Rücken Stacheln hat, und der andere nicht, dieser mit Stacheln ist besser, weil sein Fleisch viel fester und körniger ist, dieser Fisch, wenn er groß ist, so wird er gerechnet unter die guten Fische, auf dem Rücken ist er schwärzlicht, auf dem Bauch weiß, er hat feine und kleine Schuppen, nachdem er geschuppet ist, thue ihn in vier Stücke von den Gräten ablösen, thue ein wenig Öhl

in ein Kastrol, lege die Stücke darein, Salz, Pfeffer, Wurzeln, Kräuter, ein Lorberblatt, Zwiebeln und Charlotten, setze ihn auf eine Glut, laß ihn dünsten, gieße ein wenig weißen Wein dazu, ein wenig Colli, und laß ihn aufkochen, hernach nimm ein anders Kastrol, schöpfe das Öhl von der Soße ab, passire die Soße durch ein Haarsieb an den Fisch, gib die Austern dazu, auch den Saft von einer Lemoni, laß ihn aufkochen, und servire zur Tafel, hast du keine Austern, so kannst du ihn anrichten auf die nähmliche Manier mit Sardellen und auch mit Artoffeln.

Turpo mit feinen Kräutern.

Er wird auch eingerichtet auf die nähmliche Manier mit Öhl, feinen Kräutern, Charlotten, auch etwas Austern, alles recht fein dazu geschnitten, auf die Letzt gib Colli daran, den Saft von einer Lemoni und richte ihn an zur Tafel.

Sol, auf Deutsch Linquarderl, mit einer englischen Soße.

Dieser Fisch hat die Form gleichwie ein Platteis, aber nicht zu breit, doch etwas länger, er ist einer von den besten Fischen,

die Farbe ist gleichwie der Rumbo, diesen thue schuppen, und wenn du ihn richtest auf diese Manier, so schneide den Kopf und den Schweif in ein Kastrol mit Öhl, fein geschnittene Charlotten, Schampignons, Salz, Pfeffer, den Saft von einer Lemoni, ein wenig Gundelkraut, oder Thimian fein geschnitten dazu, setze ihn auf eine Glut, laß ihn dünsten, auf die Letzt gib ein wenig Colli und etliche harte Eyerdotter daran, thue sie wohl zerrühren mit der nähmlichen Soße und laß ihn auf dem Feuer recht warm werden, aber nicht mehr kochen, richte ihn hernach an zur Tafel.

Faschirter Sol mit Haschee-Soße.

Diesem Sol, wenn er geschuppet ist, schneide auf dem Rücken lang einen Schnitt, löse das Eingeweide heraus, ohne ein Loch zu machen, thue ihn hernach einsalzen, und laß ihn eine Stunde stehen, nachdem trockne ihn mit einem Tuch sauber ab und mit einer guten Fischfasch nicht zu viel faschiren, damit er nicht aufspringt, bestreiche eine Tortenpfanne mit Butter, streue ein wenig feine Semmelbröseln darauf, lege den Fisch darauf, oben begieße ihn mit Butter, mit ein Paar rohen Eyerdottern gemischt, wie auch

mit Parmesankäs, ist es Zeit zur Tafel, so setze ihn in den Ofen, und laß ihn schöne gelbe Farbe nehmen, richte ihn hernach auf die Schüssel ohne Fette, gib eine piquante Haschee-Soße darunter und servire zur Tafel, man kann auch eine andere Soße dazu geben nach Belieben.

Sol faschirt auf eine andere Manier.

Diesen Sol thue auch auslösen und einsalzen, wie schon gemeldet, den Fasch mache von Austern, thue sie auf ein Schneidbrett mit ein Paar Charlotten, ein wenig Petersil, Salz, Pfeffer, ein wenig geriebene Semmel, ein Paar Eyerdotter, und ein wenig Butter, alles fein geschnitten, drücke den Saft von einer Lemoni dazu, thue den Sol damit faschiren, richte ihn hernach, wie die Vorhergemeldten, gib eine Austern-Soße, oder auch eine Sardellen-Soße dazu.

Sol auf eine andere Manier.

Thue den Sol auch auslösen und zurecht richten, wie schon vorher gemeldet, mache ein Salpicon, thue den Sol damit faschiren, richte ihn hernach wie den vorhergemeldten, mache eine Soße von Artoffeln und gib sie über den Sol.

Trillien mit Champagner-Soße.

Dieser Fisch ist einer von den allerbesten, die im Meere sind, er ist nicht groß, wenn man einen bekommt, der ein Pfund wieget, ist es was rares, er sieht röthlicht aus und hat große runde Schuppen, das Fleisch davon ist recht körnig und sehr delicat, man darf ihn nur anrühren, wenn er gekocht ist, so fällt das Fleisch von den Gräten, kleine Gräten hat er nicht; nachdem dieser Fisch geschuppet ist, thue ihn einsalzen, laß ihn eine Stunde oder länger stehen, hernach mit dem Tuch abtrocknen, bestreiche die Schüssel mit frischem Butter, streue ein wenig Semmelbröseln darauf, auch ein wenig fein geschnittene Charlotten, Petersil, Thimian, Basilicum und ein wenig Pfeffer, lege den Fisch darauf, oben thue das nähmliche wieder darauf, schneide das Mark von einer Lemoni blattelweis dazu und gieße ein kleines Glasel voll Champagner-Wein darauf, eine halbe Stunde vor dem Anrichten setze die Schüssel auf die Glut und laß es kochen, ist es Zeit zur Tafel, so nimm das Lorberblatt davon, thue die Schüssel sauber abputzen und zur Tafel serviren.

Trillien mit Bertram-Soße.

Nachdem sie sauber geputzet sind, thue sie sauber einsalzen, laß sie eine halbe Stunde im Salz stehen, hernach sauber mit einem Tuch abtrocknen, bestreiche die Schüssel mit Butter, richte ihn hinein, schneide feine Kräuter mit ein wenig Bertram, etliche Charlotten, auch ein Paar Sardellen, gib es dazu, brocke ein wenig Butter darauf, gib ein wenig Pfeffer darauf, den Saft von ein Paar bittern Pomeranzen, streue ein wenig fein beriebene Semmelbröseln darauf, eine halbe Stunde vor dem Anrichten setze es auf eine Glut, laß es kochen, nachdem thue die Schüssel sauber abputzen und thue sie zur Tafel serviren.

Trillien auf Italienisch.

Nachdem sie geschuppet, thue sie einsalzen, und mit feinen Kräutern einmariniren, wie auch ein Paar Lorberblätter, das Mark von einer Lemoni, Provanßeröhl und laß sie etliche Stunden stehen, wenn es Zeit ist zur Tafel, so lege sie auf den Rost, laß sie auf einer Glut grilliren, nachdem richte sie in eine Schüssel, stelle sie warm, drücke ein Paar unzeitige Weintrauben darauf, thue

diesen Saft durch ein Sieb darüber passiren, und aufkochen lassen, nachdem servire es zur Tafel.

Tonnenfisch mit Bertramessig.

Dieser Fisch ist sehr groß, ist auch schon gemeldet bey den abwechselnden Stücken, wie er aussieht, wo man nichts anders davon nimmt zu einer Herrschaftstafel als von dem Bauch, welches die Italiäner Vendresao nennen, nimm das Stück davon, so groß du es vonnöthen hast, thue es einmariniren auf die nähmliche Manier, wie die vorher gemeldten Fische, es wird auch grillirt, die Soß dazu, nimm eine Colli in ein Kastrol mit abblangirtem Bertram blattelweis, auch ein wenig Essig, das Mark von einer Lemoni blattelweis, ein wenig Pfeffer, laß die Soß aufkochen, richte das Stück in die Schüssel, und gib die Soß darüber.

Tonnenfisch mit Sardellen.

Dieses Stück wird auf die nähmliche Manier, wie das vorhergemeldte, einmarinirt, und auch grillirt, die Soß dazu, nehme Sardellen, thue sie sauber waschen, die Kern davon, hernach recht fein schneiden, mit ein we-

nig Petersil, ein Paar Charlotten, thue es hernach mischen mit einem Stückel recht guten frischen Butter, nachdem das Stück grillirt ist, nimm die Hälfte von diesem Sardellen-Butter, thue ihn in die Schüssel, wo du zu serviren hast, lege das Stück hinein, gib die andere Hälfte Butter darauf, drucke den Saft von einem Paar bitteren Pomeranzen darauf, stelle es auf eine Glut, laß es recht heiß werden, und thue es hernach zur Tafel serviren.

Reienfisch mit braunem Butter.

Von diesem Fisch gibt es auch zweyerley Sorten, wo die eine Sorte, welche Stacheln auf dem Rücken hat, besser ist, als die andere, welche glatt ist, er sieht schier einem Platteis oder auch einem Turpo gleich, dieser Fisch hat aber einen langen großen fingerdicken Schweif, er ist nicht so rund, als wie die andern, weil er in etwas abgetheilet ist; dieser Fisch wird gerechnet unter die ordinären Fische, und nicht zu den guten, doch gibt es einige Herrschaften die ihn gern essen, besonderlich die Franzosen; dieser Fisch wird in Stücke geschnitten, und im Salzwasser abgesotten, hernach nimm ihn heraus, thue die Haut oben und unten davon nehmen, wohl

Acht geben das keine dabey bleibet, weil die Haut sandig ist, rangire ihn hernach auf die Schüssel, gib ein wenig Pfeffer und Eßig darauf, thue in ein Kastrol ein Stück frischen Butter mit einem Zwibel zerschnitten, laß diesen Butter braun werden, possire ihn hernach heißer über den Fisch, thue ihn oben auf mit grünem ausgebackenen Petersil bestreuen, und servire zur Tafel.

Pourpie auf Italienisch.

Dieser Fisch hat keine Figur von einem Fisch, sondern der Leib ist rund, nicht länger als ein Finger, dick wie ein Ey, der Kopf davon hat auch die Form wie ein Ey, er hat mehrere Krampen oder Schweif zu nennen, dieser Fisch wird auch unter die ordinären gerechnet, doch gibt es einige Liebhaber, die ihn gern essen, er wird gesotten, wie die blau gesottenen Fische, er wird auch roth wie ein Krebs, in dem Kopf hat er einen schwarzen Saft oder Blut, wie eine Tinte, dieses ist das Beste; thue ein Paar Zwiebel in Fülle schneiden, in einem siedenden Wasser blangiren, hernach in Butter gelb rösten, thue diesen Fisch in kleine Stücke zerschneiden, das Schwarze muß auch dabey bleiben; thue ihn zu den Zwiebeln, mit ein wenig Petersil, Ba-

silicum und Thimian, fein geschnitten, dazu ein wenig Essig und Pfeffer, possire es auf dem Feuer, und servire recht wurmer zur Tafel.

Kalamarie auf Italienisch.

Dieser Fisch sieht auch keinem Fisch gleich, sondern einer Gurbel, die Form hat er wie ein Stück Scheide von einem Säbel; er hat etliche lange dünne Schweife, wie ein Federkiel; in dem Leib hat er auch etwas Schwarzes, wie eine Tinte, welches auch das Beste ist; es gibt kleine und große; die großen werden unter die ordinären Fische gerechnet; die kleinen aber sind delicater, und werden unter die guten Fische gerechnet; dieser Fisch hat in der Mitte eine Gräte wie ein Federkiel, diese mußt du heraus ziehen, hernach aufschneiden, und das Schwarze davon aufbehalten, thue ihn klein schneiden wie die Kuttelfleck, thue in ein Kastrol ein Öhl mit fein geschnittenen Kräutern, etliche Charlotten, ein Lorberblatt, laß es ein wenig auf dem Feuer possiren, thue den Fisch dazu, Salz und Pfeffer, thue ihn auf dem Feuer possiren, bis er gar ist, hernach gib das Schwarze dazu, wie auch den Saft von einer Lemoni, laß es nochmahl auf dem Fisch anziehen, und servire ihn zur Tafel.

Große Stücke für die zweyte Tracht.

Kalte Pasteten von Rheinsalm.

Nimm ein Stück Rheinsalm oder noch mehrere, nachdem es geschuppet ist, richte es in ein Kastrol ein mit Salz, Gewürz und feine Kräuter, laß es ein Paar Stunden stehen, hernach gieße weißen Wein dazu, stelle es auf das Feuer, laß es etliche Mahl aufkochen, und hernach kalt werden, nimm etwas Fleisch von einem andern Fisch auf ein Schneidbrett mit Butter, feine Kräuter, etwas Schampignon und Salz, thue es fein schneiden, mische hernach die Soß von dem Rheinsalm darunter, drucke den Saft von einer Lemoni auch dazu, mache die Pasteten von marbem Taig, wie schon gemeldet, oder auch von hartem Taig, gib den Fasch hinein, das Stück Rheinsalm darauf, bedecke es auch mit ein wenig Fasch, lege etliche ganze Artoffeln um das Stück herum, mache die Pasteten, bestreiche sie, und laß sie eine Stund im Ofen backen, daß sie eine schöne Farbe bekommt, wenn dn sie aus dem Ofen nimmst, thue oben in das kleine Löchel ein wenig Französischen Brantwein hinein gießen, mache das Löchel gleich mit Papier oder Taig zu, laß sie kalt werden, servire sie zur Tafel nach Belieben.

willst du die Pasteten mit einer Sulz machen, so dürfen keine Artoffel dazu kommen, wie auch kein Brantwein, sondern anstatt die Artoffel und Schampignon nimm Fasch, Sardellen und Kappern, mache eine Sulz auf die nähmliche Manier, gleichwie gemeldet bey einer Spick, wenn die Pasteten kalt ist, und die Sulz auch, gieße ein wenig durch einen Trichter durch das kleine Löchel hinein, laß es wieder fest werden, damit auf die Letzt die Sulz oben ohne Fette schön klar bleibet, nachdem die Sulz fest ist, thue sie serviren zur Tafel nach Belieben von anderen Sorten Fischen. Man kann Pasteten auf diese nähmliche Manier machen, von Hausen, Lachsforellen, Sälbling, Hechten, Fischottern, Biber, u. s. f.

Forellen blau gesotten.

Nimm ein Fischwandel, das groß genug ist zu dem Fisch, schneide von allen Sorten Wurzel hinein, Zwiebel, ein Paar Lorberblätter, Kräuter, Salz, ganzes Gewürz, etwas Provanßeröhl, halb Eßig und halb Wasser, setze es auf das Feuer, und laß es sieden, mache den Fisch auf, nachdem er gewaschen ist, lege ihn auf eine große Schüssel, gieße von dem Sud etwas darüber, so wird

er schön blau, stelle ihn etliche Minuten in die Luft, hernach lege ihn in den Sud hinein, laß ihn stat sieden, bis er gar ist, alsdann setze ihn in ein kühles Ort, und laß ihn kalt werden, willst du ihn serviren, nimm ihn aus dem Sud auf ein Tuch, breche eine Serviette auf die Schüssel, rangire den Fisch sauber darauf, und gib ihn zur Tafel, auf solche Manier kannst du alle bemeldten Fisch blau absieden, wie sie folgen zu nennen, und was für Fische man blau kann geben. Eben so werden Hechte, Aalfische, Aalrupen, Rheinsalm, und der Kopf desselben ins besondere zubereitet.

Eine Sulz von Fischen.

Wenn du willst einen Fisch in der Sulz geben, welche auf Deutsch genennet wird eine Rumpelsulz, diese Fische, welche du in der Sulz geben willst, müssen alle blau gesotten werden, die Sulz wird eingerichtet auf die nähmliche Manier, gleichwie bey der Spick gemeldet ist, nur daß du mußt mehrere Hausenblatter dazu nehmen, damit sie stark wird, weil diese Sulz gestürzt wird, wenn die Sulz klar durch die Serviette gelaufen ist; gieße sie in ein Kastrol, bestreiche es mit Provanzeröhl, welches die Größe hat von deiner

Schüssel, wo du zu serviren hast, stelle sie auf das Eis oder in ein kühles Ort, daß sie recht fest wird, schneide sie mit dem Messer, so groß als das Loch seyn muß, stich sie hernach mit einem Löffel heraus in ein sauberes Kastrol, thue es auf eine schöne gleiche Faßon garniren, mit Pomeranzen, Lemoni, Kappern, das Gelbe und Weiße vom Ey, Krebsschweifeln, Sardellen, und Bricken, lege den Fisch hinein, die ausgestochene Sulz laß ein wenig auf der Glut zergehen, fülle das Loch damit an, bis es gleich ist, laß es hernach recht fest stehen, willst du sie serviren, lege eine Serviette auf die Schüssel, löse mit der Hand die Sulz rings herum ab, stürze sie auf die Serviette, will sie nicht gleich fallen, mache ein Tuch bey dem Feuer warm, lege es auf den Boden vom Kastrol, so wird sie gleich los seyn.

Große Krebsen gesotten.

Für ordinär thue die Krebsen in ein Kastrol mit Wurzeln, Zwiebel, Charlotten, Kräuter, ein Paar Lorberblätter, Salz, etliche ganze Körner Pfeffer, Essig und Wasser, laß sie sieden, richte sie an auf eine gebrochene Serviette, auf eine andere Manier, thue die Krebsen in ein Kastrol mit fein ge-

schnittenen Kräutern, Zwiebeln, Charlotten, ein Paar Lorberblätter, ein wenig Provanzeröhl, ein Glas Bier, ein Glas Essig, und so viel Wasser, Salz und ein wenig Pfeffer, laß sie sieden, richte sie mit den Kräutern an, man kann auch anstatt dem Bier, Essig und Wasser, einen süßen Rahm daran gießen, auf die Letzt thue ein Stück frischen Butter darein, schwinge sie, aber nicht mehr auf das Feuer, diese werden aber angerichtet ohne Serviette.

Einen Flang oder Aufgelaufenes zu machen von Zitronen.

Schneide von einem Paar halbgebackenen Semmeln die Krusten ab, die Schmollen schneide klein in ein Kastrol, gieße Milch darüber, daß sie dem Brot gleich ist, laß es ein Paar Stunden weichen, setze es hernach auf den Windofen, rühre es, bis es warm ist, hernach thue ein kleines Bröckel frischen Butter und 2 Löffel feines Mehl dazu, setze es wiederum auf das Feuer nicht zu stark, rühre es allezeit, und laß es kochen, bis recht fest wird, schlage 5 ganze Eyer in ein Geschirr, thue sie wohl zerrühren, gieße sie hernach an das Brot, rühre es, und setze es wiederum auf das Feuer, bis es fest wird, nachdem

laß es kalt werden, gib dazu ein halb Pfund frischen Butter, thue diesen wohl rühren, reibe etliche Lemoni auf den Zucker ab hinein, ein wenig gestoßenen Zimmet, etliche bittere Mandellaibeln dazu, schlage hernach 8 ganze Eyer, eins nach dem andern hinein, und 10 Dotter ohne Weiß, es muß eine Stunde gerührt werden, auf die Letzt gib gestoßenen Zucker hinein, aber nicht zu süß, mache einen Reif von hartem Taig auf die Schüssel, wo du zu serviren hast, 2 Finger hoch, gib das Abgetriebene hinein, den Reif zugleich, streiche es mit dem Messer, streue feinen Zucker darauf, mache von Papier um den Taig einen Reif, welcher aber höher ist als der Taig, stell es in den Ofen, der nicht mehr heiß ist, sondern wo schon heraus gebacken ist worden, anderthalb Stunden vor dem Serviren, so wird es recht schön und gut ausgebacken seyn, nimm das Papier davon, kalt darf es aber nicht werden.

Eines von Pomeranzen.

Dieses wird gemacht auf die nähmliche Manier, nur anstatt die Lemoni, reibest du Pomeranzen ab, aber Zimmet kommt nicht dazu.

Eines von Zitronat.

Dieses wird gemacht auf die nähmliche Manier, der Zitronat wird gerieben auf einem Riebeisen, und oben darauf, nachdem es mit Zucker bestreuet ist, wird es mit fein geriebenem Zitronat auf eine Faßon garnirt, als wie eine Rose.

Eines von Aprikosen und andern Früchten.

Dieses wird auch auf die nähmliche Manier gemacht, nur wenn du anfangst, gib eine Aprikosenmarmolade dazu, wie auch ein wenig fein gestoßenen Zimmet. So wird auch das Aufgelaufene von Quitten, Äpfeln und andern Sorten von Früchten gemacht.

Eines von Krebsen.

Dieses wird auch auf die nähmliche Manier gemacht, der Unterschied davon ist, daß du anstatt dem weißen Butter einen Krebsbutter nehmen mußt, auch etwas Krebsschweifeln fein gewürfelt hinein schneiden, und ein Paar Stück gesottenen Karpfenmilchner, aber Zimmet kommt nicht dazu, und wenn es oben mit Zucker bestreuet ist, so garnire es mit Krebsschweifeln.

Eines von Spenat.

Dieses wird gemacht auf die nähmliche Manier, nur anstatt der Marmolade gib Spenattopfen dazu, damit es schön grün wird, etliche süße und bittere Mandellaibeln fein gestoßen, auf die nähmliche Manier tractirt.

Eines von Artischocken.

Dieses wird gemacht, wie das von Spenattopfen, damit es grün wird, thue ein halb Dutzend Artischocken lind sieden, schneide die Botten klein gewürfelt, gib es dazu, nachdem es mit Zucker bestreuet ist, nimm die schönsten Blätter von den Artischocken, stecke sie rings um den Reif herum hinein, daß die Spitze oben davon heraus schauet, laß es so im Ofen backen, gleichwie die andern, auf diese Manier kannst du von Körbelkraut und allen Sorten Geschmack machen.

Einen Weichselkuchen.

Nimm das Kastrol, worin du ihn backen willst, thue die Weichseln hinein brocken, nicht gar voll, reibe etliche Semmeln fein, leere das Kastrol wieder aus, bestreiche es mit frischem Butter, bestreue es dick mit

geriebener Semmel, nimm eine Portion Weichseln, thue sie im Mörser stoßen sammt den Kernen, thue sie in ein Kastrol mit einem Stück Zucker, laß sie kurz kochen, possire den Saft in ein Geschirr, gib in ein Geschirr ein Stück frischen Butter, rühre ihn wohl ab mit 12 Eyern eins nach dem andern, gib das geriebene Brot dazu, den Saft von den Weichseln, ein wenig gestoßenen Zimmet, reibe die Schalen von einer Lemoni auf dem Zucker ab, gib die Weichseln auch dazu, thue wohl alles mischen, ist es Zeit in den Ofen zu stellen; gib die Weichseln in das bestrichene Kastrol und laß es 3 Stunden im Ofen ausbacken, um zu sehen, ob es ausgebacken ist, stich in der Mitte mit einem Messer hinein, wenn du es heraus ziehest und das Messer ist trocken, so ist es ein Zeichen, daß es ausgekochet hat, bleibet aber etwas weniges kleben, so mußt du es noch eine Zeit im Ofen stehen lassen, wenn du ihn heraus nimmst, thue ihn stürzen und los machen, daß aber kein Saft davon gehet, nachdem laß ihn wiederum im Kastrol stehen, bis er kalt geworden ist, damit der Saft aller dabey bleibet, hernach kannst du ihn serviren nach Belieben.

Einen auf eine andere Manier.

Thue die Weichseln brocken in das Kastrol, worin du ihn backen willst, nicht gar voll, reibe die Semmeln, soviel als du hast, soviel bittere und süße Mandellaibel stoße, auch Bisc̈oten, thue es unter die Semmelbröseln mischen, bestreiche das Kastrol mit frischem Butter dick, auch mit den Semmelbröseln, gib ein rechtes Stück frischen Butter in ein Geschirr, zerrühre ihn wohl mit 12 ganzen Eyern, eines nach dem andern, gib die Bröseln wie auch Weichseln dazu, einen auf dem Zucker abgeriebene Lemoni, ein wenig Zimmet, ein Hand voll gestoßenen Zucker, ein Pfund eingemachte Weichseln, thue alles wohl mischen, richte ihn ein, und backe ihn im Ofen, wie vorher gemeldet.

Einen Prügelkrapfen.

Thue auf der Wage ein Pfund frischen Butter, 1 Pfund feines Mehl, 1 halb Pfund Zucker wägen, gib den Butter in ein Geschirr, rühre ihn wohl ab mit 15 Eyerdottern eines nach dem andern, das Weiße davon mußt du in ein sauberes Geschirr thun, und einen Schnee davon schlagen, den But-

ter thue in ein Kastrol, stell ihn auf einen heißen Ofen, daß er zergehet, zu den 15 Eyerdottern und Butter schlage noch 6, aber wohl abrühren, nachdem gieße den zergangenen Butter dazu, und wiederum wohl rühren, hernach das halbe Pfund Zucker fein gestoßen, reibe dazu eine Pomeranze ab, wie auch eine Lemoni, einen fein gestoßenen Zimmet, gib das Mehl dazu, und thue es hernach mit 3. Seitel recht guten süßen Wein abrühren, auf die Letzt rühre den Schnee von den 15 Eyerklaren dazu, so ist die Soß fertig, thue den Prügel mit einem Bogen Papier umwickeln, und mit einem Bindfaden fest binden, er darf aber nicht bestrichen werden, lege ihn zum Feuer, laß ihn heiß werden, begieße ihn mit dieser Soß mit einem Löffel schön gleich, und laß ihn eine gleiche Farbe bekommen, nachdem thue ihn wiederum begießen, und wieder Farbe nehmen lassen, dieses mache bis du keine Soß mehr hast, wenn dann auf die Letzt der Krapfen recht schöne gleiche Farbe hat, thue ihn vom Feuer, gib vorn an den Spieß einen Stoß, so geht der Krapfen herunter, stell ihn gleich auf, nimm also warmer das Papier und den Bindfaden ganz stat davon, und stelle ihn hernach an ein warmes Ort, bis du ihn servirest, du kannst ihn legen, oder auch in die Höhe stel-

len, und kannst auch etwas anders daraus machen.

Einen auf eine andere Manier.

Wäge 15 Eyer schwer Zucker, 12 feines Mehl, und 12 Eyer frischen Butter, schlage die 12 Eyerweiß in ein Geschirr, die Dotter aparte, zu diesen Dottern schlage noch 8, hernach schlage die Eyerweiß zu einem Schnee, gib die Dotter dazu, und schlage es wieder, gib nachdem den Zucker fein gestoßen daran, reibe eine Lemoni auf den Zucker, ein wenig fein gestossenen Zimmet, gib auch das Mehl dazu, hernach den zergangenen Butter, thue ihn an dem Feuer backen, und ausmachen wie vorher gemeldet.

Einen Gatau von Brandtaig.

Gieße Milch in ein Kastrol, oder auch einen weißen Wein, laß es auf dem Feuer sieden, schneide von einer Lemoni die Schalen dünn in ein Stück ab, laß es mitsieden, nimm sie wiederum davon weg, thue ein feines Mehl dazu, und mache einen Brandtaig recht dick, thue ihn wohl auf dem Feuer abrühren, setze ihn auf die Seite, und laß ihn kalt werden, nachdem rühre ein Stück frischen Butter dar-

ein, und rühre 8 ganze Eyer eines nach dem andern daran, wie auch 10 Eyerdotter, thue es nachdem ein wenig salzen, bestreiche das Kastrol mit Butter, wie auch mit ein wenig fein geriebener Semmel, thue diesen Taig hinein, und laß ihn in einem Ofen, welcher nicht gar heiß ist, anderthalb Stunden backen, hernach stürze ihn um, und wie er gestanden ist, so schneide den Deckel davon, nimm die Schmolen heraus, laß ihn kalt werden, willst du ihn serviren, bestreiche ihn innenher durchaus mit Marmolade, stelle ihn auf den Deckel, und thue ihn serviren.

Einen Gatau von Karmel.

Dieses wird auf Deutsch eine Torte genannt, wo aber davon die Franzosen einen Unterschied machen, ein Gatau ist hoch, aber eine Torte ist niedrig, gleichwie die Deutschen nennen eine Mandeltorte, oder Biscuit, diese auch hoch also muß genennet werden ein Gatau, wenn man aber von dieser in einen Buttertaig füllet, hernach kann man es eine Torte, gleichwie die Franzosen auf die nähmliche Manier nennen. Für den Gatau, mache einen marben Taig, thue davon ein Blatt austreiben, die Größe von der Schüssel, wo du zu serviren hast, thue es

schön ausbacken, nimm hernach ein Kastrol, die Größe vom Deckel, thue es außen mit ein wenig süßem Mandelöhl bestreichen, nimm ein Stück Zucker in ein Karmelpfandel mit einem Glas Wasser, mit einem Eyerklar abgeschlagen, gieße es zu dem Zucker, setze ihn auf den Windofen, und laß ihn kochen, thue ihn wohl abfaumen, wenn er anfängt große Blätter zu machen, nimm den Stiel von einem Löffel, tunke ihn in ein frisches Wasser, hernach in den Zucker, nachdem wieder in das Wasser, heiß darauf, wenn der Zucker rösch abbricht, ist es ein Zeichen, daß er gut ist, wenn er aber noch zäh ist, so ist er noch nicht genug gekocht, wenn er genug gekocht ist, setze ihn vom Feuer, und laß ihn ein wenig stehen, nimm hernach einen kleinen weißen Besen, tunke ihn in dem Zucker ein, beschmiere das Kastrol schön gleich damit, nachdem mache ihn ein wenig los vom Kastrol, ist es Zeit zu serviren, bestreiche den Boden von Taig mit Marmolade, richte ihn auf die Schüssel, stelle den Karmel darauf, und gib ihn zur Tafel.

Einen Gatau von Biscuit.

Wäge auf der Wage 15 Eyer schwer fein gestoßenen Zucker, 11 Eyer schwer feines

Mehl, schlage die 15 Eyer das Weiße davon, in ein Geschirr einen Schnee zu schlagen, das Gelbe aparte, zu den 15 Eyern noch 3 Eyerdotter, fange an das Weiße zu einem starken Schnee zu schlagen, nachdem thue das Gelbe dazu, und schlage es wieder eine Viertelstunde zusammen ab, hernach gib den Zucker dazu, und schlage es wieder eine Viertelstunde, drucke den Besen hernach aus, und gib das Mehl dazu, thue es mit einem Löfferl ganz stat mischen, bis das Mehl vermischt ist, bestreiche hernach ein Kastrol mit frischem Butter, bestreue es mit ein wenig fein geriebenen Semmelbröseln, gib den Taig hinein, und laß ihn backen im Ofen, welcher nicht gar heiß, willst du ihn auf eine andere Manier machen, thue den Zucker in ein Geschirr, schlage gleich die Dotter daran, aber vier weniger, fange an zu rühren, so lang bis es anfangt zu faumen, reibe hernach die Schalen von einer oder zwey Lemonien auf dem Zucker dazu, gib das Mehl darein, die Eyerklar müssen zu einem starken Schnee geschlagen werden, und auf die Letzt stat hinein gerührt werden, backe ihn hernach, wie vorher gemeldet.

Einen auf eine andere Manier.

Wäge ein Pfund fein gestoßenen Zucker, ein halb Pfund Stärkmehl, schlage in ein Becken 12 ganze Eyer, gib den Zucker dazu, stelle es auf den Windofen, wo eine heiße Asche darin ist, schlage es mit dem Löffel, so lang bis es anfängt dicklicht zu werden, das Geschirr muß nicht heiß werden, sondern nur warm, auf die Letzt gib das Mehl dazu, thue es stat mischen, willst du einen Geschmack geben von Lemoni, das stehet nach Belieben, thue ihn hernach ausbacken, wie vorher gemeldet.

Einen Mandelgatau.

Thue anderthalb Pfund Mandel blangiren, und sauber putzen, daß die rauscheten davon kommen, weil sie nicht gut sind, thue diese Mandeln recht fein stoßen, mit ein wenig Eyerklar, daß sie nicht öhlicht werden, hernach wäge so schwer fein gestoßenen Zucker als Mandeln, thue es zusammen in ein Geschirr, reibe Lemonischalen auf dem Zucker daran, ein Stückel fein geschnittenen Zitronat, ein wenig fein gestoßenen Zimmet, schlage dazu 18 Eyerdotter, das Weiße aparte, zu einem Schnee zerschlagen, nur 9 Eyer=

klar, und die andern davon, hernach fange an die Mandeln eine Stunde lang zu rühren, gib den Schnee von dem Eyerklar, thue ihn stat hinein rühren, und backe es auf die nähmliche Manier, gleichwie die andern vorher gemeldten.

Einen auf eine andere Manier.

Die Soß wird gemacht auf die nähmliche Manier, wie vorher gemeldet, nur kannst du ein Stück Buttertaig schön gleich und dünn austreiben, hernach mit dem Backradel kleine oder lange Bandel schneiden, bestreiche das Kastrol mit frischem Butter, thue es hernach mit den Bandeln schön flechten das ganze Kastrol aus, gib die Soß hinein, und thue es ausbacken, wie vorher schon gemeldet.

Einen Gatau von Pistazien.

Dieser Gatau wird gemacht auf die nähmliche Manier, gleichwie dieser vorher bemeldte von Mandeln, nur daß nichts von keinen Geschmack dazu kommt, weil die Pistazien ihren eigenen Geschmack behalten müssen.

Eine französische Torte.

Mache von Buttertaig 12 runde und längs-lichte Blattel, nachdem die Form von der Schüssel ist, wo du zu serviren hast, thue sie mit dem Messer stechen, daß sie gleich bleiben, hernach bestreichen mit Eyern, und schön ausbacken, nachdem wenn sie kalt sind, fange auf den ersten Ohn eingemacht oder Marmolade zu streichen, setze das andere Blatt darauf, und bestreiche es wieder mit etwas, und dieses so fort bis alle 12 auf einander gelegt sind, mache von fein gestoßenem Zucker eine Glaß, mit Eyerklar und Lemonisaft, thue die Torte rings herum, und oben schön glasiren, thue sie mit etwas Confekt garniren, stelle sie in den Ofen, welcher nicht heiß ist, laß die Glaß trocken und hernach kalt werden, thue sie auf die Schüssel richten zur Tafel.

Eine auf eine andere Manier.

Mache einen guten marben Taig, als nähmlich 1 Pfund Mehl, 1 Pfund frischen Butter, ein halb Pfund gestoßenen Zucker, und 6 süsse Mandellaibeln fein gestossen, 6 harte Eyerdotter fein geschnitten, ein wenig Zimmet, die Schalen von einer Lemoni auf dem

Zucker abgerieben, ein wenig fein gestoßene Pomeranzenblüthe, schlage 3 Eyerdotter dazu, und mache den Taig zusammen, hernach mache die 12 Blatteln, thue sie im Ofen backen, welcher nicht zu heiß ist, formire die Torte, wie die vorher gemeldte, thue sie auch glasiren und schön garniren.

Einen Croquant auf Deutsch.

Nimm ein feines Mehl auf ein Backbret, halb soviel fein gestoßenen Zucker, eine welsche Nuß groß Butter, reibe die Schalen von einer Lemoni auf dem Zucker dazu ab, auch den Saft von der halben Lemoni, ein wenig fein gestoßenen Zimmet, mache den Taig mit Eyerklar an, aber nicht zu lind, mache den Croquant davon, worauf du ihn machen willst, oder auch zum Ausschneiden.

Ein Croquant auf Französisch.

Nimm nichts anders als feines Mehl, feinen Zucker mit etwas Geschmack, und diesen Taig angemacht mit Eyerklar, aber nicht zu lind, dieser Taig ist besser und gewisser zu schneiden, weil er nicht so bricht, auch nicht so delicat ist, es nehmen auch viele etwas Dragant dazu, damit er weiß bleibet,

man läßt ihn auch nicht viele Farbe im Ofen bekommen.

Einen auf eine andere Manier.

Thue eine Portion süße Mandeln recht fein stoßen mit Eyerklar, hernach durch ein Sieb passiren, nimm etwas Mehl und so viel Zucker, die Mandeln, abgeriebene Lemonischalen, auf dem Zucker, ein wenig Geschmack von Pomeranzenblüthe, mache den Taig zusammen mit Eyerklar nicht zu dünn, so ist er fertig zu einer Faßon nach Belieben.

Eine Mandeltorte.

Nachdem die Mandeln blangirt und sauber geschälet sind, müssen sie recht fein gestoßen werden, thue sie hernach in ein Kastrol, nimm so viel schwer fein gestoßenen Zucker dazu, als die Mandeln ausmachen, reibe eine Lemoni auf dem Zucker ab, rühre sie wohl, stelle sie auf einen Windofen, worin heiße Asche ist, thue sie so lang abtrocknen, daß, wenn du sie mit der Hand anrühreſt, sie nicht mehr an der Hand kleben bleiben, alsdenn richte diesen Taig auf ein Backbret mit fein gestoßenem Zucker, thue ihn mischen, bestreiche das Kastrol oder die Schüs-

sel mit Wachs oder frischem Butter, worauf du die Torte machen willst, treibe den Taig dünn aus, nimm das Obertheil, schneide es aus nach deinem Belieben, vom Überrest des Taiges mache einen Boden, thue es schön ausbacken, eine gleiche Farbe nicht zu stark, wenn du sie serviren willst, so bestreiche den Boden mit Marmolade, stelle den Deckel darauf, und gib sie zur Tafel.

Eine auf eine andere Manier.

Die Mandeln müssen auch recht fein gestoßen, hernach durch ein grobes Haarsieb passiret werden, nimm so schwer fein gestoßenen Zucker, als Mandeln sind, in ein Kastrol, reibe eine Lemoni auf dem Zucker dazu ab, thue sie hernach auf einer heißen Asche abtrocknen, bis die Mandeln an der Hand nicht mehr kleben bleiben, thue diesen Taig auf ein Backbret mit fein gestoßenem Zucker, mache ihn mit der Hand zusammen, treibe ihn hernach recht fein aus, gleichwie ein feines Papier, mache daraus nach Belieben, was du machen willst, eine große oder kleine Torte, wenn du diesen Taig ausbackest, muß der Ofen nicht heiß, sondern warm seyn, dieser Taig darf nur trocknen,

und keine Farbe bekommen, so ist er um desto schöner, auch delicater.

Eine mit Karamel.

Nachdem die Mandeln sauber geputzt und blangirt sind, lege sie trocken, thue die Mandeln in feine Fülle schneiden, hernach in einem warmen Ofen trocknen lassen, koche von einem Stück Zucker einen Karamel, wie schon gemeldet zu machen, die geschnittenen Mandeln dazu, thue sie mit dem Zucker mischen, das Geschirr oder die Form, wo du sie darauf gibst, muß mit süßem Mandelöhl bestrichen werden, thue sie mit dem Löffel gleich ausdrucken, und laß sie kalt werden, alsdenn sind sie gut zu serviren.

Eine Bergtorte von Mandeln.

Nachdem die Mandeln blangirt und abgeschälet sind, müssen sie auch in feine Fülle geschnitten und abgetrocknet werden, gleichwie die vorher gemeldten, thue hernach einen rothen Zucker kochen, oder auch Turnesol in Eyerklar einweichen, nimm eine Portion von den geschnittenen Mandeln dazu, fein gestoßenen Zucker und Chokolade, ein wenig Eyerklar, thue sie wohl meliren, hernach wie eine

welsche Nuß groß Oblaten, und auf ein Blech, fein gestossenen Zucker in ein irdenes Geschirr, thue den Turnosol mit dem Eyerklar ausdrucken, und rühre den Zucker nicht zu dünn damit an, gib von den geschnittenen Mandeln dazu, thue sie wohl mischen, hernach einer welschen Nuß groß ausbacken, nachdem nimm wiederum etwas fein gestoßenen Zucker in ein irdenes Geschirr, rühre den Zucker mit dem Eyerklar ab, gib auch etwas Mandeln dazu, auch auf Oblaten, thue auch eine Portion von der vorgemeldten Mandelpistazie in feine Fülle geschnitten, etliche hart gesottene Eyerdotter, setze sie auf eine Oblaten, und laß sie hernach in einen Backofen, welcher nicht zu heiß ist, ausbacken, so hast du vier Sorten Farbe, mache auf ein Kastrol von Croquant-Taig einen hohen Boden, thue ihn auch ausbacken, stelle ihn hernach auf die Schüssel, wo du zu serviren hast, mach ihn fest mit Karamel, thue mit den ausgebackenen Mandeln die Bergtorte formiren, du kannst auch etwas von mehreren Sorten Confect dazu nehmen, um die Torte schöner und besser zu garniren, alsdenn ist sie fertig.

Eine auf eine andere Manier.

Mache einen Biscuit-Taig, wie schon gemeldet ist, von diesem Taig bestreiche ein Paar Bleche, auf ein halbes streue Chokolade, auf den andern halben Theil feine Mandeln, laß es hernach in den Ofen backen nicht zu stark, wenn du es aus dem Ofen nimmst, thue ihn gleich mit einem Messer ablösen, zusammen stecken, und liegen lassen, bis er kalt wird, mache auch einen hohen Boden mit Croquant-Taig, formire hernach mit Karamel die Bergtorte von diesem Ausgebackenen, thue sie auch mit anderm Farbenconfect garniren, um die Torten besser und schöner zu machen, alsdenn ist sie fertig.

Eine auf Deutsch.

Nimm ein oder mehrere Pfund Mandeln, nachdem sie blangirt und geschälet sind, thue sie recht fein mit Eyerklar stoßen, wenn sie recht fein sind, richte sie in ein Geschirr mit so schwer fein gestoßenem Zucker, ein Paar Lemoni auf dem Zucker abgerieben dazu, wie auch ein wenig fein gestoßenen Zimmet, rühre sie hernach wohl ab, gib eins nach dem andern Eyerklar dazu, der Taig muß etwas

dick seyn, bestreiche die Bleche mit weißem Wachs, hernach thue von dem Mandeltaig darauf, streiche den Taig mit dem Messer schön dünn, und gleich, laß es im Ofen ausbacken schön gelb, löse ihn hernach mit dem Messer ab, schneide ihn in kleine viereckichte Stücke, thue sie lagiren, wie die Mandelbögen, schneide ein wenig Mandel und Pistazie fein, mache eine weiße Glaß von Zucker mit Eyerklar, und Lemonisaft, glasire von diesen Mandelbögen einige damit, bestreue andere mit Pistazie, und etliche mit Mandeln, reibe Pomeranzen auf dem Zucker ab zu etwas von der weißen Glaß, so hast du gelb, zu ein wenig anderer Glaß reibe ein Paar Lemoni auf dem Zucker ab, zu der andern gib ein wenig Chokolade fein zerrieben, nachdem thue die andern Mandelbögen damit glasiren, und trocknen im Ofen, oder in einem trocknen Kasten, mache einen hohen Boden von Croquant-Taig, formire ihn mit Karamel, die Mandelbögen, Bergtorten thue auch mit etwas anderm Confect garniren, um die Torte besser und schöner zu machen, so ist sie fertig.

Ein Gatau mit Hefen, oder Germ genannt.

Setze eine Portion Milch in einem Kastrol auf das Feuer, und laß sie sieden, thue hernach feines Mehl darein, laß es recht abtrocknen, der Taig muß recht fest seyn, thue ihn auf einem Backbret recht verarbeiten mit dem Nudelwalker, wenn es recht kalt ist, gib ein Stück Butter, ein wenig Hefen, Salz und Eyerdotter dazu, dieser Taig muß recht gearbeitet werden, muß etwas fest seyn, wenn er einen Tag vorher gemacht wird, ist es desto besser, thue ihn einschlagen in ein Tuch, damit er rüstig wird, den andern Tag richte ihn auf ein Blech, laß ihn im Ofen schön ausbacken, der Ofen darf aber nicht zu heiß seyn, alsdenn ist er fertig.

Einer auf eine andere Manier.

Thue das Mehl auf einen Backtisch, gib Butter, ein wenig Hefen, Salz, ein Paar ganze Eyer, und 8 Dotter dazu, thue alles zusammen wohl verarbeiten, und richte ihn hernach wie vorher schon gemeldet, der Taig soll auch einen Tag vorher gemacht werden.

Einer auf Italiänisch.

Dieser wird gemacht auf die nähmliche Manier wie der vorher gemeldte, nur daß ein Käs muß dazu kommen, Welsche nehmen einen Parmesankäs, oder auch ein Stück, welcher piquant ist, dieser Käs wird fein gewürfelt geschnitten, und unter den Taig gemischt, das Übrige wird alles auf die nähmliche Manier gemacht.

Eine abgetriebene Torte.

Thue ein Paar Semmeln in der Milch einweichen, treibe ein halb Pfund frischen Butter mit 6 Eyerdottern, und 3 ganze eines nach dem andern ab, thue die Semmel ausdrucken, gib sie dazu, auch etliche bittere, süße Mandellaibel, und etliche Biskoten fein gestoßen, ein Stückel fein geschnittene Pomeranzenblüthe und eine Lemoni auf dem Zucker abgerieben, dieses alles wohl abgerühret, schneide von Buttertaig mit dem Backradel feine Bandel, bestreiche ein Kastrol von der Größe, so du vonnöthen hast, mit Butter, belege das Kastrol mit diesen Bandeln, gieße die Tous hinein, laß es langsam schön gelb ausbacken, thue es hernach umstürzen, und mit Zucker glasiren.

Gebratene und gebackene Fische, die man anstatt den Fleischbraten serviret.

1. Hechten. 2. Karpfen. 3. Störfisch und Hausen. 4. Forellen. 5. Äschen. 6. Perschen. 7. Rheinsalm. 8. Aalfisch. 9. Frische Renken. 10. Lombrin, ein Meerfisch. 11. Spinola, ein Meerfisch. 12. Frischen Tonnenfisch. 13. Trillien, ein Meerfisch. 14. Makarellen, ein Meerfisch.

Fische zum Backen.

1. Kleine Hechtel. 2. Großköpfe, oder Koppen genannt. 3. Grundeln. 4. Schmerlinge. 5. Alrutten. 6. Perschling. 7. Schleyen. 8. Kleine Forellen. 9. Frische Renken. 10. Krebsen ohne Schalen. 11. Kreßling. 12. Frische Sardellen oder Allizi genannt. 13. Sarti. 14. Trillien. 15. Kleine weiße Fischel. 16. Kleine weiße Darteln. 17. Rothe Fische. 18. Sollfische. 19. Platteise. 20. Kleine Macrau. 21. Allerhand kleine Meerfische. 22. Kalamar. 23. Rambre, oder Meerkrebsel, Feralien genannt, oder von allerhand kleinen Fischeln.

Warme Speisen, die auf den zweyten Gang gehören.

Spenat mit Rahm.

Nachdem der Spenat sauber geputzt, und gewaschen ist, muß er in vielem Wasser blangirt werden, hernach sauber ausgedruckt und fein geschnitten seyn, schneide einen Zwiebel fein in ein Kastrol mit einem Stück frischen Butter, laß ihn ein wenig possiren, gib den Spenat dazu, ein wenig Mußkatnuß, Salz und Pfeffer, setze ihn auf eine Glut, und laß ihn dünsten, streue hernach ein wenig feines Mehl daran, fülle ihn auf mit süßem Rahm, laß ihn aufkochen, ist es Zeit zur Tafel zu serviren, thue ihn lagiren mit etlichen Eyerdottern, hernach mit Cruton garniren, und zur Tafel geben.

Spenat auf Italiänisch.

Der Spenat muß auch sauber im Wasser blangirt, nachdem ausgedrucket, und mit dem Messer durchschnitten werden, thue etliche Charlotten in ein Kastrol schneiden mit ein wenig Provanßeröhl, laß sie ein wenig possiren, thue den Spenat dazu, Pfeffer und Salz, ein wenig Mußkatnuß, laß ihn dün-

sten, gieße ein wenig klare Erbsen-Bouillon dazu, wenn du ihn in die Schüssel richtest, thue ihn garniren mit ausgebackenen Krusten.

Spenat im Ofen.

Dieser Spenat wird auch blangirt, nachdem ausgedruckt und fein geschnitten, wie auch einen Zwiebel, recht fein in ein Kastrol mit einem Stück frischen Butter, laß den Zwiebel auf dem Feuer possiren, gib den Spenat dazu, Pfeffer und Salz, ein wenig Mußkatnuß, laß ihn dünsten, gieße ein wenig süßen Rahm dazu, und laß ihn aufkochen, hernach kalt werden, thue ein Stückel frischen Butter in einem Geschirr abtreiben, mit 6 Eyerdottern, von 3 Weiß schlage einen Schnee, gib den Spenat zu dem abgetriebenen Butter, auch eine Semmelschmollen in Milch eingeweicht dazu, rühre alles zusammen wohl ab, bestreiche ein Kastrol mit Butter, schneide 2 Bögen Papier in der Rundung, bestreiche es auch mit ein wenig Butter, lege es in ein Kastrol hinein, ist es Zeit in den Ofen, gieße die Tous in das Kastrol, laß es langsam backen, ist es Zeit zur Tafel, nimm es mit sammt dem Pa-

pier aus dem Kastrol, setze es auf die Schüssel, und gib es zur Tafel.

Hopfen in einer weißen Soß.

Der Hopfen wird sauber geputzet gleichwie der Spargel, und wird nur das Beste davon genommen, in ein Wasser mit Lemonisaft und Salz, setze ein Wasser auf das Feuer, und laß es sieden, gib den Hopfen hinein, laß ihn nicht gar lind sieden, gib ihn in ein Kastrol mit einem Stückel frischen Butter, einem ganzen Zwiebel, possire ihn auf dem Feuer, staube ein wenig feines Mehl daran, und fülle es auf mit klarer Erbsen-Bouillon, laß ihn hernach kochen, bis es recht lind ist, wenn es Zeit ist zur Tafel, thue ihn lagiren mit Eyerdottern, gib ein wenig fein geschnittenen Petersil, den Saft von einer halben Lemoni dazu, und servire ihn zur Tafel, du kannst ihn auch mit ausgebackenem Cruton garniren.

Einen mit brauner Soß.

Nachdem der Hopfen sauber geputzet und blangiret ist, schneide etliche Charlotten, ein wenig Petersil fein in ein Kastrol mit ein wenig frischem Butter, thue es possiren, gib

eine gute Colli dazu, laß es kochen, wenn es Zeit ist zur Tafel zu serviren, drucke den Saft von einer halben Lemoni dazu, richte ihn in die Schüssel, thue ihn mit ausgebackenen Krusten garniren, und zur Tafel geben.

Hopfen mit feinen Kräutern.

Nachdem der Hopfen geputzet und blangiret ist, schneide etliche Charlotten, einen halben Zwiebel, Petersil, ein wenig Basilicum und Thimian fein in ein Kastrol mit ein wenig Provanzeröhl, laß es possiren, gib den Hopfen, mit Pfeffer und Salz dazu, setze ihn auf eine kleine Glut, laß ihn dünsten, wenn es Zeit ist zur Tafel zu serviren, drucke den Saft von einer Lemoni dazu, und mit gebackenen Krusten garniren.

Maurachen in Rahm.

Nachdem die Maurachen geputzet sind, thue sie in vielem laulichten Wasser waschen, setze ein Wasser auf das Feuer, laß es sieden, wirf die Maurachen hinein, sobald es wieder sieden will, seihe sie ab, gib ein frisches Wasser darauf, thue sie ausdrucken in ein Kastrol mit etlichen fein geschnittenen Char-

lotten, Petersil, ein Stück frischen Butter, thue sie possiren, staube ein feines Mehl daran, und gieße süßen Rahm dazu, laß sie kochen, wenn es Zeit ist zur Tafel, thue sie salzen, und ein wenig pfeffern, auch ein wenig Mußkatnuß, richte sie an in die Schüssel, und thue sie garniren mit gebackenen Krusten.

Maurachen mit feinen Kräutern.

Thue die Maurachen in siedendem Wasser nur einen Sud blangiren, nachdem in ein frisches Wasser, hernach ausgedruckt, schneide etliche Charlotten mit Petersil, ein wenig Thimian fein in ein Kastrol, laß es ein wenig possiren, gib die Maurachen hinein mit Salz und Pfeffer, setze sie auf eine Glut, laß sie dünsten, auf die Letzt staube ein feines Mehl daran, gib einen Löffel voll Schüh dazu, hast du aber eine Colli, so gib anstatt dem Mehl und Schüh einen Löffel voll Colli daran, laß sie aufkochen, willst du sie serviren, drucke den Saft von einer Lemoni dazu, und thue sie mit gebackenen Krusten garniren.

Maurachen auf Italienisch.

Diese Maurachen werden blangiret, wie vorher gemeldet, thue in ein Kastrol ein wenig Öhl mit ein wenig Rockenbohl, laß sie possiren, gib die Maurachen dazu, mit Pfeffer und Salz, setze sie auf eine Glut, laß sie dünsten, bis sie kurz eingesotten, auf die Letzt schneide ein wenig Petersil und ein Paar Blattel Basilicum fein, gib es daran und servire sie zur Tafel mit Cruton garnirt.

Maurachen grillirt auf dem Rost.

Diese Maurachen müssen etwas groß seyn, auch in Wasser ein wenig blangirt, nachdem thue sie in ein Kastrol mit feinen Kräutern wie schon gemeldet, frischen Butter, Pfeffer und Salz, laß sie possiren, stecke sie hernach an die silberne Spießel, laß einen frischen Butter zergehen, mit ein Paar rohen Eyerdottern, thue sie damit begießen und mit Semmelbröseln bestreuen, du kannst auch die Maurachen faschiren mit einer feinen Fasch und auf die nähmliche Manier machen, ist es Zeit zu serviren, lege sie auf den Rost, laß sie grilliren, gib ein wenig Schüh auf die Schüssel, richte sie darauf an zur Tafel, du kannst sie auch anstatt auf den Rost einzeln=

weis auf einer Tortenpfanne rangiren und im Ofen grilliren lassen.

Spargel auf Flammändisch.

Der Spargel muß jederzeit in vielem Salzwasser gesotten werden; um zu wissen, ob der Spargel genug gesotten hat, nimm einen Stängel in die Hand, wenn das Grüne sich davon bieget, so ist es ein Zeichen, daß er genug gesotten hat, nimm ihn heraus auf das Tischtuch oder Serviette, richte ihn hernach auf die Schüssel, wie sich es gehöret, thue ihn ein wenig salzen nnd pfeffern, auch ein wenig Mußkatnuß, ein wenig fein geschnittenen Petersil und geriebene Semmelbrösel, thue in einem Kastrol ein Stück frischen Butter gelb werden lassen, gieße ihn heißer über den Spargel, alsdenn ist er fertig zur Tafel.

Spargel mit einer Holländer Soß.

Der Spargel wird gesotten wie schon gemeldet, die Soß dazu, gib ein Stück Butter in ein Kastrol mit ein Paar Eyerdottern, einen Eßlöffel voll Essig, ein wenig Lemonisaft, Salz, Pfeffer und ein wenig Mußkatnuß, wenn der Spargel angerichtet ist, setze den Butter auf einen Windofen, thue ihn allezeit

rühren, bis er zergangen ist und heiß wird, alsdenn wird er dick, er darf aber nicht kochen, gib die Soß hernach über den Spargel, so ist er gut; die Soß auf Deutsch, gib ein Stückel frischen Butter in ein Kastrol mit ein wenig feinem Mehl und soviel geriebenen Semmelbröseln, thue es unter einander rühren, fülle es an mit Spargelwasser, rühre die Soß auf dem Feuer und laß sie wohl kochen, wenn sie eingekocht hat und ist Zeit zu serviren, gib in die Soß ein wenig Mußkatnuß und Pfeffer, richte die Soß über den Spargel an, so ist er fertig.

Spargel mit Öhl.

Dieser Spargel wird auch gesotten, wie schon gemeldet, die Soß dazu, gib Provanßeröhl in ein Geschirr mit Salz, Pfeffer, Essig und ein wenig Lemonisaft, thue es wohl verrühren, gib die Soß über den Spargel, streue darauf ein wenig fein geschnittenen Petersil und gib ihn zur Tafel.

Grüne Fisolen mit Rahm.

Thue die Fisolen in Fülle schneiden, hernach in vielem Salzwasser blangiren, nachdem wenn sie gesotten sind, schneide einen

halben Zwiebel recht fein in ein Kastrol mit einem Stückel frischen Butter, laß sie possiren, gib die Fisolen dazu, setze sie auf eine Glut, laß sie dünsten, staube ein wenig feines Mehl daran und laß sie kochen, ist es Zeit zur Tafel, gib Salz, ein wenig fein geschnittenen Petersil, thue sie mit etlichen Eyerdottern lagiren, richte sie auf die Schüssel an und mit gebackenen Krusten garnire.

Fisolen mit feinen Kräutern.

Diese Fisolen werden auch in Fülle geschnitten und im Wasser blangiret, wie vorher schon gemeldet, schneide etliche Charlotten, einen halben Zwiebel, Petersil, Thimian, Basilicum und ein wenig Bohnen-Kraut, alles zusammen recht fein in ein Kastrol mit einem Stückel frischen Butter, laß es possiren, gib die Fisolen darein mit Pfeffer und Salz, laß sie dünsten, auf die Letzt gib ein wenig Colli dazu, laß sie aufkochen, gieße einen Löffel voll Essig daran, thue sie anrichten und mit ausgebackenem Cruton garniren, so sind sie fertig.

Kleine Erbsen auf Französisch.

Wenn die Erbsen ausgesucht sind, thue

sie in ein Kastrol mit einem Stück frischen Butter, ein Löffel feines Mehl, hernach schwinge sie, gieße frisches Wasser daran, thue sie mit der Hand zusammen mischen, gieße das Wasser davon und gieße ein anderes dazu, dieses 3 bis 4mal, auf die Letzt gieße das Wasser davon, mache ein Paquet von Petersil, ein Paar grüne Zwiebeln, ein wenig Zucker soviel als eine welsche Nuß, lege es dazu, eine halbe Stunde vor dem Anrichten gieße einen Löffel voll frisches Wasser daran, setze sie auf ein gähes Feuer und laß sie schnell einkochen, thue sie salzen und ein wenig Mußkatnuß daran reiben, servire sie zur Tafel und garnire sie mit Cruton.

Kleine Erbsen auf Deutsch.

Laß die Erbsen in einem siedenden Wasser nur einen Sud aufthun, hernach gieße sie ab, schneide einen Zwiebel mit Petersil fein in ein Kastrol mit frischem Butter, laß es possiren, gib die Erbsen dazu, mit Salz und ein wenig Pfeffer und Mußkatnuß, setze sie auf eine Glut, laß sie dünsten, streue ein wenig feines Mehl daran, gieße eine klare Erbsen-Bouillon dazu und laß sie kochen, auf die letzt gib ein wenig Bohnenkraut, ein

wenig feinen Zucker daran, richte sie auf die Schüssel und thue sie mit Cruton garniren.

Kleine Erbsen mit süßem Rahm oder Obers genannt.

Diese Erbsen werden auf die nähmliche Manier, wie die vorher gemeldten gemacht, nur anstatt der Erbsen-Bouillon gieße süßen Rahm dazu und richte sie wie gemeldet.

Schampignons auf Italienisch.

Nachdem die Schampignons geputzet sind, thue sie in ein Kastrol mit ein wenig Öhl und Rockenmehl, fein geschnittenen Petersil, Salz, ein wenig Pfeffer, setze sie auf eine Glut daß sie dünsten, bis sie eine kurze Soß haben, drucke den Saft von einer halben Lemoni dazu, richte sie auf die Schüssel und garnire sie mit Cruton, so sind sie fertig.

Frikasirte Schampignons.

Gieße ein wenig frisches Wasser in ein ein Geschirr mit dem Saft von einer Lemoni, thue die Schampignons schön weiß putzen und in dieses Wasser legen, laß sie eine Stunde oder mehr darin liegen, daß sie recht weiß

werden, setze ein Wasser auf das Feuer, laß es sieden, gib die Schampignons hinein, laß sie nur einen Sud aufthun, thue sie wieder in das nähmliche Wasser, wo sie vorher waren, gieße sie ab, gib sie in ein Kastrol mit einem Stückel frischen Butter und ein klein wenig Rockenbohl, den Saft von einer halben Lemoni, thue sie auf dem Feuer possiren, gieße ein wenig frisches Wasser dazu, laß sie kochen, ist es Zeit zu serviren, thue sie mit etlichen Eyerdottern lagiren, auf die Schüssel tressiren und mit ausgebackenem Cruton garniren.

Schampignons auf dem Rost grillirt.

Diese werden auch auf die nähmliche Manier, wie die vorher gemeldten, gemacht, nur daß sie auf dem Rost grillirt werden.

Schampignons gefüllet.

Mache eine Fasch von Schampignons, gib sie auf ein Schneidbret mit ein Paar Charlotten, Petersil, Basilicum, Thimian, Salz, Pfeffer, ein wenig Rockenbohl, ein Stück Butter, geriebene Semmelbröseln, ein Paar Eyerdotter, schneide diesen Fasch fein, nimm hernach große und kleine Schampignons,

nachdem sie sauber geputzet sind, aber trocken, thue sie auf die Seiten wo du sie faschirest, mit Eyerklar bestreichen, hernach mit dem Fasch schön faschiren, streue ein wenig fein geriebene Semmelbröseln darauf, streiche eine Tortenpfanne mit frischer Butter, lege sie darauf, eine Viertelstunde vor dem Anrichten gib sie in den Ofen, laß sie gar werden, richte sie hernach auf die Schüssel und gib ein klein wenig Schüh darunter, so sind sie fertig.

Bohnen mit feinen Kräutern.

Die Bohnen werden auf gut Deutsch Saubohnen genennt, welche man serviren muß wenn sie jung sind und klein; diese thue im Wasser blangiren, schneide hernach einen Zwiebel mit Petersil, Basilicum, Thimian und ein wenig Bohnenkraut recht fein in ein Kastrol mit einem Stück frischen Butter, laß sie possiren, thue die Bohnen mit Salz und Pfeffer dazu, setze sie auf eine Glut, laß sie dünsten, gib ein wenig Colli dazu, oder staube ein wenig Mehl daran mit einem Löfferl voll Schüh, laß sie aufkochen, richte sie in eine Schüssel mit Cruton garnirt und zur Tafel servirt.

Bohnen auf Flammändisch.

Thue sie auch im Wasser blangiren wie schon gemeldet, schneide ein oder zwey Zwiebeln in feine Fülle in ein Kastrol mit Butter, laß sie auf dem Feuer ein klein wenig gelb werden, gib die Bohnen dazu, Salz und Pfeffer, setze sie auf eine Glut, laß sie dünsten, staube ein wenig Mehl daran und gieße ein wenig klare Erbsen-Bouillon dazu, laß sie aufkochen, wenn es Zeit ist zur Tafel, gib ein wenig Senf dazu, thue sie wohl schwingen, richte sie auf die Schüssel und garnire sie mit Cruton.

Karfiol mit weißer Soß.

Nachdem er geputzet ist, thue den Blumenkohl im Wasser mit Salz und einem Stückel Butter in ein Kastrol mit etwas wenig feinem Mehl, etliche Eyerdotter, einen ganzen Zwiebel, ein wenig Pfeffer und Nußkatnuß, nimm von dem Wasser wo der Blumenkohl gesotten hat dazu, ist es Zeit zur Tafel, nimm den Kohl aus dem Wasser auf ein Tischtuch oder Serviette, rangire ihn hernach auf die Schüssel, setze ihn warm, rühre die Soß auf dem Feuer ab, gib sie hernach über den Karfiol und servire zur Tafel.

Karfiol mit Sardellen-Soß.

Der Kohl wird gesotten wie vorher gemeldet, die Soß dazu, mache etliche Sardellen fein in ein Kastrol, gib eine Colli daran, wie auch den Saft von einer halben Lemoni, richte den Kohl auf die Schüssel, wie schon gemeldet, laß die Soß aufkochen, gib sie darüber und servire zur Tafel.

Karfiol auf Italienisch.

Nachdem der Kohl gesotten hat wie schon gemeldet, richte ihn auf die Schüssel, gib ein wenig Pfeffer und Mußkatnuß darauf, ein wenig fein geschnittenen Basilicum, etliche Charlotten fein in ein Kastrol mit ein wenig Öhl, laß es auf dem Feuer ein wenig possiren, gieße Essig daran, laß es aufkochen, gib die Soß über den Kohl, streue oben auf einen grün gebackenen Petersil und servire zur Tafel.

Karfiol im Ofen.

Thue diesen auch lind sieden, wie schon gemeldet, mache eine weiße Soß, wie bey dem ersten, aber etwas dicker, laß ihn hernach kalt werden und rangire ihn schön rund auf

die Schüssel ohne Wasser, gib die Soß darüber, bestreue ihn oben mit geriebenem Parmesankäs und mit geriebenen Semmelbröseln, gib ihn in den Ofen, laß ihn schöne Farbe bekommen, alsdenn ist er fertig; du kannst ihn auch auf diese Manier ohne Käs machen, als oben darauf etliche Eyerdotter in einem Kastrol mit ein wenig frischen Butter zergehen lassen, hernach darüber gießen, mit fein geriebener Semmel bestreuen und in Ofen setzen, daß er schöne Farbe bekommt.

Karfiol gebacken.

Dieser wird auch gesotten, hernach trocken gelegt wie schon gemeldet, mache einen Taig von Mehl mit laulichtem weißen Wein abgerührt und ein klein wenig Provanßeröhl dazu, auch ein wenig Salz, thue den Taig wohl abrühren, tunke die Blumen von Kohl Stück vor Stück hinein, thue ihn im Schmalz schön ausbacken, rangire ihn auf die Schüssel, hernach mit grün ausgebackenem Petersil garniren und warmer zur Tafel geben; willst du ihn aber mit keinem Taig ausbacken, so kannst du die Stückel mit Mehl einstauben, hernach in Eyern umkehren, mit fein geriebenen Semmelbröseln bestreuen, nachdem schön

gelb ausbacken und auch anrichten wie schon gemeldet.

Faschirte Umurken.

Nimm die Umurken schön gleich, so viel du vonnöthen hast, schäle sie und in der Mitte ausgehölert, thue sie ein wenig im Wasser mit Salz blaugiren, nachdem trocken legen, nimm hernach einen guten Fisch-Fasch, eine Portion so groß als das Loch ist von den Umurken, tunke ihn in Eyerklar ein und faschire sie, nachdem thue sie einmehlen und in Eyern umkehren, mit Semmelbröseln bestreuen, hernach im Schmalz ausbacken, richte sie nachdem in ein Kastrol mit Colli und ein wenig Essig, laß sie kochen, wenn du sie servirest, nimm die Fetten davon, koste sie im Schmalz, gib ein wenig Bertramessig dazu und richte sie zur Tafel an.

Umurken mit feinen Kräutern.

Thue die Umurken schälen und in Viertel schneiden, das Innere davon nehmen, schneide etliche Charlotten, einen halben Zwiebel, Petersil, Basilicum und Thimian, alles zusammen fein in ein Kastrol mit einem Stückel frischen Butter, laß es auf dem Feuer

possiren, gib die Umurken mit Salz und Pfeffer dazu, setze sie auf eine Glut, laß sie dünsten, gib ein wenig Colli dazu, laß sie kochen, wenn du sie servirest, gieße ein wenig Bertramessig daran, und richte sie an zur Tafel.

Umurken mit einer Colli-Soß.

Thue die Umurken schälen und in Viertel schneiden, das Innere davon nehmen, schneide sie hernach in kleine Stück auf eine Faßon, gieße in ein Kastrol mit etlichen Charlotten einem Zwiebel, ein Lorberblatt, Basilicum, Thimian, Petersil in Fülle geschnitten, Salz und Pfeffer, laß es aufsieden, gib die Umurken hinein und laß sie ein Paar Stunden in dieser Marinade stehen, nimm sie hernach heraus ohne Kräuter, thue sie einmehlen und im Schmalz ausbacken, richte sie ohne Fetten in ein Kastrol mit Colli, laß sie aufkochen, wenn du sie servirest, gib ein wenig Bertramessig dazu, so sind sie gut.

Umurken mit Rahm.

Nachdem die Umurken geschelet, das Innere davon in Viertel geschnitten ist, hernach schneide sie in kleine Fülle, schneide einen

Zwiebel fein in ein Kastrol mit frischem Butter, laß die Zwiebeln auf dem Feuer possiren, gib die Umurken mit Salz und Pfeffer dazu, setze sie auf eine Glut, laß sie dünsten, staube ein wenig feines Mehl daran, fülle sie auch auf mit süßem Rahm, laß sie kochen; ist es Zeit zur Tafel, gib ein wenig fein geschnittenen Petersil dazu, ein wenig Mußkatnuß, lagire sie mit etlichen Ey erdottern, richte sie auf die Schüssel an und garnire sie mit ausgebackenem Cruton.

Umurken gebacken.

Diese Umurken werden auch geschälet und in vier Theile geschnitten, das Innere davon hernach in kleine Stücke nach Belieben geschnitten, thue sie im Wasser mit Salz blangiren, in Essig und Kräutern einmariniren, wie schon gemeldet bey den Blumenkohl, thue sie auf einer Serviette sauber abtrocknen, im Taig umkehren und schön ausbacken, auf die Schüssel rangiret, mit grünem ausgebackenen Petersil garniret und wärmer zur Tafel serviret.

Artischocken mit weißer Soß.

Die Artischocken werden in vielem Salz=

wasser lind gesotten, hernach sauber geputzet, den Bart heraus genommen und auf die Schüssel rangiret, die Soß dazu wird gemacht, wie diese zum Blumenkohl, aber mit klarer Erbsen-Bouillon angefüllet, mit einem ganzen Zwiebel und dem Saft von einer Lemoni dazu, wenn die Soß aufgekochet hat, aber wohl Achtung geben daß sie nicht zusammen lauft, gieße sie über die Artischocken und servire sie zur Tafel.

Artischocken mit Sardellen-Soß.

Diese werden auch gesotten, wie schon gemeldet, sauber geputzet und auf die Schüssel gericht, thue etliche Sardellen fein machen in ein Kastrol mit Colli und Lemonisaft, die Soß muß ein wenig dicke seyn, laß sie aufkochen, gieße sie über die Artischocken, so sind sie gut zur Tafel.

Artischocken auf Italienisch.

Diese Artischocken müssen jung seyn, welche noch keinen Bart haben, schneide Petersil und Rockenbohl fein, thue davon in jede Artischocke etwas hinein, auch Salz und Pfeffer, richte sie auf eine Schüssel, gieße Provanßeröhl darüber, laß sie etliche Stunden stehen, eine

Stunde vor dem serviren stelle sie auf den Rost, gib eine kleine Glut darunter, laß sie schön stat braten, wenn du ein Blatt von der Artischacke davon nimmst, welches gern davon gehet, so ist es ein Zeichen, daß sie fertig sind, rangire die Schüssel und gib sie warmer zur Tafel.

Artischocken im Ofen.

Thue die Artischocken blangiren, nimm den Bart davon heraus, richte sie in ein Kastrol mit Salz nnd Pfeffer, schneide dazu in Fülle Charlotten, einen Zwiebel, von allerhand Wurzeln wie auch Kräutern, aber nicht geschnitten, ein Paar Lorberblätter, das Mark von einer Lemoni blattelweis ohne Kern, gieße ein Provanßeröhl darüber, stelle sie hernach in Backofen, laß sie eine halbe Stunde darin dünsten, wenn du sie servirest, müssen die Wurzeln und Kräuter dabey bleiben, oben mit bedecket und zur Tafel geben.

Artischocken-Böden mit grüner Soß.

Thue in ein Geschirr Wasser mit Lemonisaft, schneide die Böden von den Artischocken schön rund, bestreiche sie mit Lemonisaft, gib sie in das Wasser, laß sie eine Zeit dar-

in liegen, daß sie weiß werden, setze ein Wasser auf das Feuer, laß es sieden, gib die Böden hinein und laß sie halb gar sieden, thue sie wieder in frisches Wasser, gib etwas Wurzel in ein Kastrol mit einem Lorberblat, einen Zwiebel, ein Stückel frischen Butter, das Mark von einer Lemoni blattelweis und ein wenig Wasser, laß alles aufsieden, gib die Böden hinein, setze sie auf das Feuer, laß sie satt sieden bis sie lind sind, die Soß dazu, mache eine weiße Soß von klarer Erbsen-Bouillon, laß sie wohl verkochen, passire sie in ein anderes saubers Kastrol, gib die Böden dazu, ist es Zeit zu serviren, lagire sie mit Spenattopfen, und ein Paar Eyerdotter, gib den Saft von einer halben Lemoni dazu, hernach servire sie zur Tafel.

Artischocken-Böden faschirt.

Die Böden werden gerichtet, wie vorher gemeldet, nachdem, wenn sie lind sind, doch nicht zu stark, nimm einen guten Fischfasch, faschire sie damit; bestreiche ein Kastrol mit ein wenig frischem Butter, streue ein wenig feine Kräuter hinein, gib die Böden in das Kastrol, setze sie auf eine kleine Glut, decke sie zu, gib oben auch eine Glut, laß sie dünsten, auf die Letzt gib ein wenig Colli dazu,

den Saft von einer halben Lemoni, so sind sie fertig, man kann sie auch nur mit Schüh aufgeben.

Artischocken-Böden auf Italienisch.

Die Böden werden auch gerichtet, wie vorher gemeldet, sie dürfen aber nicht gar lind gesotten werden, schneide feine Kräuter mit Charlotten, nimm ein Kastrol, bestreiche den Boden mit Rockenbohl, gib die Kräuter dazu mit ein wenig Öhl, den Saft von einer halben Lemoni zu den Böden, thue hernach Zucker dazu, salze sie und ein wenig Pfeffer, setze sie auf eine Glut und laß sie dünsten, auf die Letzt gib ein klein wenig Schüh daran und thue sie zur Tafel serviren.

Artischocken-Böden gebacken.

Die Böden werden auch gerichtet auf die nähmliche Manier, wie schon gemeldet, aber nicht zu lind sieden, schneide sie in vier Theile, thue sie in ein Geschirr mit dem Mark von einer Lemoni, ein Lorberblatt, etwas Kräuter, ein wenig Salz und Pfeffer, gieße ein wenig Essig darüber, laß sie ein Paar Stunden in dieser Marinade stehen, mache einen Taig von weißem Wein, wie schon gemeldet, ist

es Zeit zur Tafel, laß das Schmalz heiß werden, thue die Böden mit einer Serviette abtrocknen, hernach in dem Taig umkehren, alsdenn schön gelb ausbacken, rangire sie in die Schüssel, thue sie mit Petersil garniren und zur Tafel geben, wenn sie aber jung sind, und noch keine Bärte haben, so schneide sie in vier Theile wie sie sind, und thue sie einmariniren wie diese, hernach dunke man den Boden davon in den Taig ein, und thue sie backen wie gemeldet.

Bologneser Salat in der Presse.

Thue den Salat ein wenig abblangiren, hernach sauber ausdrucken, und in ein Kastrol rangiren, gib ein Paar Zwiebeln, etwas Wurzeln, einen Zweig Basilicum, ein Stück frischen Butter, Salz, und ein wenig Pfeffer dazu, gieße eine klare Erbsen-Bouillon darauf, setze es auf eine Glut, decke oben Papier, wie auch einen Deckel darauf, und laß ihn langsam kochen bis er lind ist; ist es Zeit zur Tafel, so nimm den Salat stückelweis heraus auf eine Serviette, daß er trocken wird, rangire ihn auf die Schüssel, gib eine Colli-Soß darüber, stelle ihn recht warm, und thue ihn zur Tafel serviren.

Faschirten Salat.

Dieser wird auch ein wenig im Wasser blangiret, hernach mit einer guten Fischfasch faschirt, nachdem ein wenig gebunden, und eingerichtet auf die nähmliche Manier, wie vorher gemeldet, und auch auf diese Manier angerichtet mit einer Colli-Soß.

Salat mit Rahm.

Dieser Salat wird auch im Wasser blangirt, hernach gut ausgedrucket, und mit dem Messer fein geschnitten, schneide einen Zwiebel fein in ein Kastrol mit einem Stück frischen Butter, thue ihn ein wenig possiren auf dem Feuer, gib den Salat mit Salz und ein wenig Pfeffer dazu, setze es auf eine Glut, laß es dünsten, staube ein wenig Mehl daran, gieße süßen Rahm darauf, laß ihn kochen, auf die Letzt thue ihn lagiren mit etlichen Eyerdottern, richte ihn auf die Schüssel, und garnire ihn mit Cruton.

Gebackene Poraschen-Blätter.

Mache einen Taig mit weißem Wein, wie schon gemeldet, tunke die Blätter in den Taig, der Stengel aber muß grün bleiben, backe sie

schön gelb aus, und rangire sie auf die Schüssel ohne zu garniren.

Junge Weinblätter gebacken.

Die Blätter müssen gleich seyn, so bald sie anfangen auszuschlagen, thue sie backen auf die nähmliche Manier, gleichwie die Poraschen.

Karti mit einer Colli-Soß.

Nachdem du vom Karti die besten und weißen Stücke abgeschnitten, thue ihn in ein frisches Wasser, und setze ein Wasser auf das Feuer, laß es sieden, thue den Karti hinein, laß ihn etliche Minuten sieden, gieße ihn ab, gib ihn in ein frisches Wasser; hernach schneide die kleine Haut davon, putze ihn sauber, wie es sich gehöret, daß er schön weiß wird; gib ein Stück Butter in ein Kastrol mit etwas Wurzeln, das Mark von einer Lemoni, gieße eine klare Erbsen-Bouillon daran, laß ihn sieden auf einer kleinen Glut, bis er recht lind ist; ist es Zeit zur Tafel zu serviren, nimm ihn heraus, rangire ihn auf die Schüssel, gib eine Colli-Soß mit Lemonisaft darüber, und gib ihn recht warmer zur Tafel.

Karti auf Italienisch.

Der Karti wird gemacht auf die nähmliche Manier wie vorher gemeldet, schneide feine Kräuter in ein Kastrol fein, wie auch ein Paar Sardellen, ein wenig Öhl, laß es auf dem Feuer anziehen, gib den Karti dazu mit Salz und ein wenig Pfeffer, setze ihn auf eine kleine Glut, laß ihn dünsten, nachdem drucke von einer Lemoni den Saft daran, und servire ihn.

Karti mit Parmesankäs.

Dieser Karti wird auch gesotten auf die nähmliche Manier, mache eine weiße piquante Soß mit Butter und Eyerdotter nicht zu dünn, laß die Soß kalt werden, richte den Karti auf die Schüssel, die Soß darüber, und streue ihn mit Parmesankäs, gib ihn in den Ofen, daß er eine schöne Farbe bekommt, alsdann ist er gut.

Gebackener Karti.

Den Karti laß kochen wie schon gemeldet, thue ihn hernach einmariniren, wie die Artischocken, mache einen Taig von weißem Wein, wie auch schon gemeldet, backe ihn auf die

nähmliche Manier schön gelb aus, und garnire ihn mit ausgebackenem Petersil.

Faschirte Zwiebeln.

Es müssen große und kleine Zwiebeln seyn, thue sie in vielem Salzwasser sieden, bis sie halb gar sind, hernach in ein frisches Wasser, nimm das Mittere heraus, alsdann mit guter Fischfasch faschiren, gib frischen Butter mit etlichen fein gehackten Sardellen in ein Kastrol, lege die Zwiebeln hinein, gieße ein wenig zergangenen Butter darüber, und bestreue sie mit feinen Semmelbröseln, stelle sie in den Ofen, laß sie gar werden, nachdem gieße die Fette davon, rangire die Zwiebel auf die Schüssel, gib zu der Glaß von den Zwiebeln ein klein wenig Schüh, und den Saft von einer halben Lemoni, laß es aufkochen, possire die wenige Soß über die Zwiebeln, und thue sie recht warmer zur Tafel serviren.

Zwiebeln im Ofen.

Gib einen frischen Butter in ein Kastrol, und die Zwiebeln, nachdem sie geschälet sind, dazu, mit Salz, ein wenig Pfeffer, etwas Wurzeln, ein Lorberblatt, setze sie in den Ofen, laß sie gelb

werden, wenn sie fertig sind, rangire sie auf die Schüssel, gieße die Fette davon, gib ein wenig Colli in das Kastrol, mit ein wenig Bertramessig, laß es aufkochen, possire diese Soß durch ein Haarsieb an die Zwiebel, und gib sie zur Tafel.

Zwiebel mit Öhl.

Thue die Zwiebel in heißen Aschen recht lind bratten, schneide feine Kräuter in ein Kastrol mit ein Paar Sardellen, ein wenig Öhl, laß sie ein wenig auf dem Feuer possiren, thue die Zwiebel sauber putzen, und blattelweis zertheilen, gib sie zu diesen Kräutern mit Pfeffer, Salz, Essig, und ein wenig Colli, laß sie aufkochen, thue sie hernach warmer zur Tafel serviren.

Erdäpfel im Butter.

Thue die Erdäpfel nicht gar lind sieden, nachdem sauber schällen, gib ein Stück frischen Butter in ein Kastrol mit fein geschnittenen Petersil, schneide die Erdäpfel blattelweis dazu, mit Salz und Pfeffer, setze sie auf eine kleine Glut, laß sie dünsten, und zu Zeiten schwingen, bis sie recht lind sind, alsdenn sind sie fertig.

Erdäpfel mit Senf.

Die Erdäpfel werden auf die nähmliche Manier gesotten, wie schon gemeldet, schneide ein Paar Zwiebeln in feine Fülle in ein Kastrol mit einem Stück frischen Butter, laß sie gelb werden, hernach schneide die Erdäpfel blattelweis mit Salz und Pfeffer dazu, setze sie auf eine Glut, laß sie dünsten, bis sie lind sind, gieße ein wenig klare Erbsen-Bouillon dazu; wenn du servirest, thue sie mit Senf lagiren, und schwinge sie nochmahl auf dem Feuer um, so sind sie fertig.

Erdäpfel auf Flammändisch.

Nachdem sie nur ein wenig gesotten haben, daß die Haut davon geht, thue sie schälen, gib ein Stück frischen Butter in ein Kastrol, die Erdäpfel dazu, mit ein Paar Zwiebeln, Salz und Pfeffer, setze sie auf eine kleine Glut, laß sie in dem Butter dünsten, bis sie lind sind, staube ein wenig feines Mehl darauf, gieße einen guten sauern Rahm daran, laß sie auf dem Feuer kochen, das Kastrol muß geschüttelt werden so lang sie kochen; auf die Letzt gib ein wenig fein geschnittenen Petersil dazu, und richte sie hernach zur Tafel an.

Erdäpfel mit Rahm.

Die Erdäpfel werden gesotten auf die nähmliche Manier; wenn sie geschälet sind, thue sie blattelweis schneiden in ein Kastrol mit einem Stück frischen Butter, Salz und Pfeffer, laß sie auf einer kleinen Glut dünsten, nachdem ein wenig Mehl daran, fülle sie mit süßem Rahm auf, laß sie kochen, lagire sie mit etlichen Eyerdottern, sie müssen aber dick seyn, laß sie hernach kalt werden; gib in ein anderes Kastrol ein Stück frischen Butter, laß ihn zergehen, gib die kalten Erdäpfel hinein, stelle sie auf eine Glut, und laß sie anziehen, bis sie unten eine Kruste bekommen, wende sie mit dem Nudelschäuferl um, laß sie wieder anziehen, und dieses so lange, bis sie aussehen gleichwie ein guter Schmarn, alsdenn sind sie fertig.

Eine andere Gattung Erdäpfel mit Colli-Soß.

Diese Gattung haben einige Gärtner, sie haben einen Geschmack wie Artischocken, wenn sie vorher geschnitten werden, gleichwie die Artischocken-Böden, und werden auch auf die nähmliche Manier gerichtet, so kennt mancher nicht, wenn er sie kostet, ob es Artischo-

cken oder Erdäpfel sind, sie werden gerichtet auf die nähmliche Manier als wie die Artischocken, und auch als wie die Erdäpfel.

Trüffeln mit Burgunderwein.

Wenn man solche Trüffeln serviret, so müssen sie schon etwas groß seyn; wasche sie mit einem saubern Bürstel, daß ja aller Sand davon kommt, thue sie in ein Geschirr mit einem Zwiebel, ein Schipperl Rockenbohl, ein wenig Provanßeröhl, gieße den Burgunderwein darüber, setze sie zugedeckter zum Feuer, laß sie eine Stunde sieden; ist es Zeit zu serviren, nimm sie heraus auf eine Serviette, daß sie abtrocknen, und servire sie in einer gebrochenen Serviette, oder auch in Skarnitzel von Papier.

Trüffeln im Ofen.

Diese müssen auch schön groß und sauber gewaschen seyn, wie schon gemeldet, nachdem in ein Geschirr, gib dazu wie schon gemeldet, aber nicht zu viel Wein, decke sie zu, mache einen ordinären Taig, schlage sie hinein mit sammt dem wenigen Wein, als wenn es eine Pastete wäre, stelle sie in den Ofen, laß sie eine Stunde darin, nimm sie nachdem her-

aus, laß sie kalt werden, es darf keine Luft haben, nimm sie hernach aus dem Taig, und thue sie serviren, gleichwie die Vorhergemeldten.

Trüffeln mit Öhl auf Italienisch.

Diese können klein seyn, thue sie schälen, und in dünne Blattel schneiden in ein Kastrol, mit ein wenig Öhl, fein geschnittenen Petersil, ein wenig Rockenbohl, Salz und Pfeffer, stelle sie auf eine kleine Glut, laß sie dünsten, gieße ein wenig weißen Wein dazu, die Soß muß ganz kurz seyn, wenn du sie servirest, thue sie mit gebackenen Cruton garniren.

Trüffeln mit Butter.

Diese Trüffeln werden eingerichtet und gekocht auf die nähmliche Manier, gleichwie diese von Öhl, nur anstatt dem Öhl nimm frischen Butter, und wenn du sie servirest, drucke ein wenig Lemonisaft dazu, garnire sie auch mit ausgebackenen Cruton.

Schwammerling auf Italienisch.

Diese Schwammerling werden Musaroni genannt, sie sind klein, aber der Geschmack ist

stärker davon als von den Schampignons; nachdem sie sauber geputzet und gewaschen sind, thue sie in ein Kastrol mit ein wenig Öhl, auch fein geschnittenen Petersil, ein klein wenig Rockenbohl, Salz und Pfeffer, setze sie auf eine Glut und laß sie dünsten, sie geben selbsten eine Soß, aber sie muß ganz kurz einkochen, alsdann sind sie gut, mit Butter können sie auch auf die nähmliche Manier gemacht werden.

Gedörrte Schwammerling.

Wenn sie gedörrt sind, müssen sie in ein laulichtes Wasser eingeweicht, und ein klein wenig blangirt werden, nachdem eingerichtet wie die frischen, weil sie aber keinen Saft nicht haben, so gieße ein wenig klare Colli daran.

Zellerie mit feinen Kräutern.

Nachdem der Zellerie geputzt ist, schneide ihn blattelweis schön gleich, blangire ihn ein wenig, hernach gib ihn in ein Kastrol mit einem Stück frischen Butter, feine Kräuter, Salz und ein wenig Pfeffer, setze ihn auf eine Glut, laß ihn dünsten, gib hernach ein wenig Colli dazu, laß ihn kochen, auf die

Letzt drucke den Saft von einer halben Lemoni dazu, so ist er fertig.

Zelleri mit Rahm.

Diesen thue auch auf eine Faßon schneiden und blangiren, gib ihn hernach in ein Kastrol mit einem Stückel frischen Butter, einen ganzen Zwiebel, laß ihn possiren, staube ein wenig feines Mehl daran und laß ihn kochen; wenn du serviren willst, gib ein wenig fein geschnittenen Petersil und Salz, ein wenig Pfeffer und Mußkatnuß dazu, lagire ihn mit etlichen Eyerdottern, so ist er gut.

Verlorne Eyer mit klarer Soß.

Die Eyer müssen frisch und im Wasser schön gleich verloren seyn, thue sie in ein frisches Wasser bis Zeit ist zu serviren, gieße hernach ein heißes Wasser daran, daß sie wieder warm werden, rangire sie in die Schüssel, gib eine klare Schüh daran mit Lemonisaft, und ein klein wenig blangirten Petersil.

Verlorne Eyer mit Sauerampfen.

Die Eyer werden im Wasser verloren, wie schon gemeldet, nimm eine gute Portion

Sauerampfen, thue ihn ein klein wenig im siedenden Wasser blangiren, drucke ihn aus, schneide ihn recht fein, gib ihn in ein Kastrol mit einem Stück frischen Butter, eine ganze Zwiebel, Salz und Pfeffer, laß ihn possiren, staube ein wenig feines Mehl daran, gib eine klare Erbsen-Bouillon dazu, laß es kochen, wenn du servirest, lagire die Soß mit etlichen Eyerdottern, gib die Eyer auf die Schüssel, und richte die Soß darüber.

Verlorne Eyer glasirt.

Die Eyer werden auch verloren, und hernach mit einer piquanten Colli-Soß glasirt.

Verlorne Eyer bedeckt mit Essig-Soß.

Thue die Eyer verlieren, richte sie auf die Schüssel, gib ein Stück frischen Butter in ein Kastrol, laß ihn gelb werden, hernach gib etliche fein geschnittene Charlotten mit Petersil, ein wenig Essig, Salz und Pfeffer, laß die die Soß aufkochen, gieße sie über die Eyer, oben darauf streue einen ausgebackenen Petersil, und gib sie recht warmer zur Tafel.

Verlorne Eyer mit Salz.

Mache eine piquante Sulz, wie schon gemeldet ist, schön klar, thue recht frische Eyer verlieren, nachdem richte sie in die Schüssel, garnire sie mit ein wenig blangirten Petersil und Bertram, gib die Sulz darüber, stelle sie in ein kühles Ort, oder auf ein Eis, bis sie fest wird, servire sie zur Tafel; du kannst sie auch in die Form gleich machen wie ein Ey seyn muß, wenn du sie servirest, auf eine gebrochene Serviette transiren, und mit ein wenig grünem Petersil garniren.

Amoletten mit Spenat.

Thue eine kleine Portion Spenat im Wasser blangiren, hernach mit einem halben Zwiebel recht fein schneiden, richte ihn in ein Kastrol mit einem Stückel frischen Butter, laß ihn ein wenig possiren, gib den Spenat dazu, mit Salz und ein wenig Pfeffer, setze ihn auf eine kleine Glut, und lasse ihn dünsten, staube ein wenig feines Mehl daran, auch eine klare Erbsen-Bouillon darauf, laß ihn einkochen, setze ihn auf die Seite, und laß ihn kalt werden, mache hernach recht kleine feine Amolett von Eyern, so viel du vonnöthen hast, bestreiche sie dünn mit Spenat, wickle

sie zusammen, sie dürfen nicht größer seyn als ein Finger, gib einen guten sauern Rahm in die Schüssel, richte die Amoletten darauf, schön in gleicher Form; wenn es Zeit ist zur Tafel zu serviren, setze sie auf eine Glut, und laß sie recht heiß werden, aber nicht kochen, mache ein Schäuterl heiß, halte es ein wenig darüber, daß sie anziehen, nachdem kann man sie zur Tafel geben.

Ein Amolett auf Romanisch.

Thue die Eyer so viel als du glaubst vonnöthen zu haben, in ein Geschirr schlagen, und recht zerrühren mit ein wenig Salz und Zucker; ist es Zeit zur Tafel, mache von diesen abgeschlagenen Eyern bis 12 Amoletten, aber recht dünn, alle beyde Seiten backen, stelle die Schüssel warm, und lege die Amoletten auf einander, wenn sie alle auf der Schüssel liegen, schneide sie um und um schön gleich, und servire sie warmer.

Ein Amolett auf Karthäuser Art.

Schlage die Eyer in ein Geschirr, aber wohl abgerührt mit einem Löffel voll süßen Rahm, nachdem thue sie possiren durch ein Haarsieb, gib hernach dazu Salz und ein we-

nig Pfeffer, und fein geschnittenen Petersil, gib ein Stück Butter in ein Kastrol, laß ihn zergehen, gib die Eyer darein, stelle das Kastrol auf eine kleine Glut, decke es zu mit einem Deckel, und gib auch ein wenig Glut darauf, laß es backen; das Amolett muß 3 Finger hoch seyn, wenn es dann eine schöne gelbe Farbe hat, stürze es auf die Schüssel, und servire es recht warmer zur Tafel.

Ein Amolett auf Deutsch.

Gib ein Löfferl feines Mehl in ein Geschirr, rühre es ab mit ein wenig süßen Rahm, schlage hernach die Eyer daran, thue es wohl abrühren, gib ein wenig Salz und Pfeffer daran, thue es hernach in Butter auf beyden Seiten recht schön ausbacken, stürze einen Teller auf die Schüssel, und gib das Amolett darauf, und servire es recht warmer zur Tafel.

Ein Amolett auf Französisch.

Schlage die Eyer aus so viel du vonnöthen hast dazu, thue sie wohl zerrühren, hernach durch ein Haarsieb passiren, gib dazu Salz und Pfeffer, fein geschnittenen Petersil; ist es Zeit zu serviren, setze in der Amolett-Pfanne ein Stück frischen Butter auf das

Feuer, laß ihn zergehen, gib die Eyer dazu, und laß es ganz langsam auf dem Feuer backen, steche um und um mit dem Messer darein, damit es nicht gar zu dünn bleibet, es darf nur auf einer Seite gebacken werden, der Überrest muß aussehen gleichwie gerührte Eyer, thue es hernach zusammen schlagen, und servire es recht warmer zur Tafel.

Ein Amolett mit Zwiebeln.

Schneide eine gute Portion Zwiebeln, thue sie in siedendem Wasser ein wenig blangiren, gib sie hernach trocken in ein Kastrol mit einem Stückel Butter, laß sie ein wenig gelb rösten, aber nicht zu stark, schlage die Eyer aus, verrühre sie wohl, gib die Zwiebeln dazu mit Salz und Pfeffer; wenn es Zeit ist zu serviren, muß dieses Amolett auf beyden Seiten schön gelb gebacken werden.

Ein Amolett auf Genuesisch.

Schlage die Eyer aus, verrühre sie wohl, gib eine Hand voll geriebenen Käs dazu, mit ein wenig Salz und Pfeffer, fein geschnittenem Basilicum und Petersil; wenn es Zeit ist zu serviren, thue das Amolett auf beyden

Seiten schön gelb backen, und warmer zur Tafel geben.

Ein Amolett mit Sauerampfen.

Nimm eine gute Portion Sauerampfen, nachdem er sauber gepuzt und gewaschen ist, blangire ihn im siedenden Wasser ein klein wenig, hernach sauber ausgedruckt, und recht fein geschnitten, gib ihn in ein Kastrol mit einem Stückel Butter, laß ihn auf einer Glut dünsten, stelle ihn vom Feuer, daß er kalt wird, schlage die Eyer mit Salz und ein wenig Pfeffer dazu; ist es Zeit zu serviren, thue es ausbacken auf beyden Seiten wie schon gemeldet.

Eine Polenta von türkischem Korn.

Setze Wasser in ein Kastrol auf das Feuer, laß es sieden, streiche mit der Hand das Mehl hinein, und mit einem Löffel recht abgerührt, gib ein wenig Salz und Pfeffer dazu, laß es wohl auf dem Feuer abdrücken, mache ein Kastrol mit einem frischen Wasser naß, gieße das Wasser wieder davon, und gib die Polenta hinein, laß sie kalt werden, nachdem thut man sie umstürzen, nimm eine große Tortenpfanne, streue einen geriebenen Parmesan-

Käs darauf, auch Butter dazu, thue mit einem Faden die Polenta recht dünn durchschneiden, lege sie darauf, hernach wieder geriebenen Käs mit Butter, dieses mache so fort bis die Polenta alle darauf rangirt ist, stelle sie hernach in den Ofen, oder gib oben und unten Glut, laß sie schön gelb backen, richte sie recht warmer auf die Schüssel, und thue sie zur Tafel serviren.

Eine Polenta von Reiß.

Der Reiß kann gekocht werden in der Milch, oder auch im Wasser, es kommt auf den Gusto an; wenn er dann lind gekocht ist, so wird er zu recht gerichtet wie die vorbemeldte Polenta auf die nähmliche Manier.

Einen gebackenen Reiß auf Deutsch.

Der Reiß wird in der Milch recht lind, oder kurz und dick gekocht, laß ihn hernach kalt werden, gib ein wenig Salz dazu, rühre ihn wohl ab mit etlichen Eyerdottern, gib ihn auf ein Backbret mit ein wenig feinem Mehl, thue ihn mit dem Nudelwalker breit ausmachen, schneide daraus kleine Stückel nach Belieben, kehre sie in Eyern um, thue sie mit fein geriebenen Semmelbröseln pani-

ren; ist es Zeit zu serviren, so backe ihn aus, streue ein wenig Zucker mit fein gestoßenem Zimmet darauf, und gib ihn recht warmer zur Tafel.

Einen gebackenen Reiß auf Italienisch.

Der Reiß wird in dem Wasser recht lind gekocht, mit ein wenig Salz und guten Öhl, laß ihn hernach kalt werden, nachdem verrühre den Reiß recht wohl, daß er aussieht wie ein Taig, gib eine Hand voll feines Mehl dazu, rühre ihn wohl ab; ist es Zeit zu serviren, setze ein gutes Öhl auf das Feuer, wenn es heiß ist, thue mit einem Löffel den Reiß in das Öhl, und backe ihn auf solche Manier aus, streue feinen Zucker mit ein wenig Zimmet darüber, und servire ihn recht warmer zur Tafel; auf solche Manier machen die Italiener den gebackenen Reiß, weil sie an Fasttägen keine Milch, noch Butter, und Eyer essen.

Einen Auflauf von Reiß.

Thue den Reiß in Milch recht lind und dick kochen, laß ihn hernach kalt werden, nachdem gib etliche Makaroni süße und bittere Laibel, auch etliche Biscuit fein gestoßen, ein

Stückel Citronat klein geschnitten, ein wenig Zimmet, eine Lemoni auf dem Zucker abgerieben, ein Stück frischen Butter, thue ihn hernach wohl abrühren, gib dazu eines nach dem andern 10 Eyerdotter, das Weiße davon von 6 zu einem Schnee geschlagen, wenn er dann recht abgerührt ist, gib Zucker dazu so viel es vonnöthen hat, nicht gar zu süß, mache einen Reif auf die Schüssel wo du ihn serviren willst, von schlechtem Taig, rühre hernach den Schnee von den 6 Eyerdotter hinein, gib ihn in den Reif, streue ein wenig Zucker oben auf, mache einen Reif von Papier herum, stelle ihn eine Stunde vor dem Anrichten in einen Ofen, welcher nicht zu heiß ist, laß ihn ganz langsam backen; wenn du ihn servirest, thue das Papier davon, und gib ihn zur Tafel; willst du ihn aber nicht im Reif backen, nimm 2 Bögen Papier, schneide es rund die Größe von deiner Schüssel, thue es mit Butter bestreichen, drucke es in ein Kastrol, gib den Reiß hinein, und laß ihn im Ofen backen wie bemeldt ist, und servire ihn mit sammt dem Papier zur Tafel.

Ein Aufgelaufenes von Krebsen.

Mache von einer Portion Krebsen nach Gutdünken einen Krebsbutter, thue ein Paar Sem-

mel in Milch einweichen, die Schweifel von den Krebsen schneide klein viereckigt, rühre hernach den Krebsbutter mit 8 Eyerdottern ab, das Weiße von 8 Eyern besonders in ein Geschirr zu einem Schnee geschlagen, drucke die eingeweichte Semmel aus zu dem Butter, rühre sie wohl ab, gib die Krebsschweifel dazu, mit ein wenig Salz und Muskatnuß, auch einem feinen Zucker nicht gar süß zu machen, rühre den Schnee darein, und thue es hernach ausbacken in den Reif, oder im Papier wie schon gemeldet, von dem andern Auflauf auszubacken.

Krebsen auf Italienisch.

Die Krebsen werden gesotten und ausgeschälet wie schon gemeldet, gib ein Provaußeröhl mit feinen Kräutern, fein geschnittenen Charlotten, und ein wenig Rockenbohl in ein Kastrol, laß es ein klein wenig possiren, gib Salz und Pfeffer, wie auch ein wenig Essig, laß es aufkochen, thue die Krebsen dazu, schwinge sie, laß sie stehen bis es Zeit ist zur Tafel zu serviren, laß sie nachdem wieder aufkochen, rangire sie in die Schüssel, gib die wenige Soß darüber, und thue sie recht warmer zur Tafel serviren.

Krebsen im Ofen.

Dieses müssen auch große Krebsen seyn, wenn sie gesotten und kalt werden, thue die Hälfte Schalen von den Schweifeln ablösen, die obere Schale bis an die Nase schneide weg, mit den Füßen, fülle sie hernach mit Fasch, die Größe wie vorher war, richte sie auf eine Tortenpfanne; die andere Hälfte, nimm nichts als die oberen Schalen, mache sie mit Fasch gleich, die Schweife nimm zu dem Salpicon, fülle es hinein, bedecke sie oben dünn mit Fasch, rangire sie auch auf die Tortenpfanne, begieße sie hernach mit Krebsbutter und bestreue sie mit Semmelbröseln, eine halbe Viertelstunde vor dem Anrichten stelle sie in den Ofen, laß sie gelblicht werden, rangire sie auf die Schüssel, gib eine piquante Colli-Soß mit blangirtem Petersil darunter, und servire sie warmer zur Tafel.

Gefüllte Krebsen.

Dieses müssen große Krebsen seyn, nachdem sie gesotten und kalt geworden sind, so breche die kleine Hälfte der Scheeren davon, von der andern Hälfte die Spitze, aber dem Schweif thue mit einem kleinen Ausstechlöfferl das Innere heraus nehmen, und fülle ein Salpicon dar-

ein, wie schon gemeldet ist zu machen, bestreiche sie hernach mit ein klein wenig Fasch, thue die Krebsen in Eyern umkehren, und mit Semmelbröseln, mit ein wenig feinem Mehl gemischt, bestreuen oder paniren, backe sie hernach aus, mit gebackenem Petersil garniret, und warmer zur Tafel serviret.

Krebsen auf Pohlnisch.

Diese Krebsen werden gesotten und ausgelöst wie schon gemeldet, schneide feine Kräuter mit Charlotten, Zwiebel, Rockenbohl, wie auch ein paar Sardellen, thue dieses alles mit einem Stück Butter mischen, gib es in ein Kastrol mit samt den Krebsen, Salz, Pfeffer, und den Saft von einer Lemoni, laß sie stehen bis es Zeit ist zur Tafel, setze sie hernach auf das Feuer, und thue sie allezeit schwingen, gleichwie ein Fricassee, sie dürfen nicht kochen, sondern nur recht heiß werden, mache die Schüssel recht warm, richte die Krebsen darauf mit samt der wenigen Soß, und gib sie zur Tafel.

Gebackene Krebsen.

Thue die Krebsen sieden und auslösen wie schon vorher gemeldet, mache auch die nähm-

liche Soße dazu, aber etwas dicker und ohne Petersil, laß sie etliche Stunden darin sieden, in der Soße, nachdem thue sie heraus, mehle sie ein, kehre sie hernach in Eyern um, panire sie mit fein geriebenem Brot, ist es Zeit zur Tafel, so backe sie im Schmalz aus, rangire sie auf die Schüssel, garnire sie mit ausgebackenem Petersil, und gib sie zur Tafel.

Krebsen mit Rahm auf Deutsch.

Die Krebsen werden gesotten und auf die nähmliche Manier ausgelöst, wie vorher schon gemeldet worden ist, gib ein Stück Butter in ein Kastrol mit einem Löfferl feinem Mehl, gieße süßen Rahm dazu, rühre es wohl ab auf dem Feuer und laß es wohl verkochen, gib ein wenig Salz, Mußkatnuß, Pfeffer, wie auch blangirten Petersil blattelweis und die Krebsen dazu, ist es Zeit zu serviren, so laß sie aufkochen, lagire sie mit etlichen Eyerdottern und richte sie an zur Tafel.

Krebsen mit Rahm.

Nachdem die Krebsen in Salzwasser gesotten sind, laß sie kalt werden, thue die Schalen vom Krebsschweife abnehmen, auf beyden Seiten schneide ein wenig Schalen

weg, um das Haarichte vom Krebsen heraus zu nehmen, schneide die Krebsnasen wie auch die Füße ab, thue das Bittere davon, breche die kleine Hälfte von der Scheere weg, die große Hälfte thue mit dem Messer abstutzen, alsdann richte alle auf diese Manier, gib ein Stück Butter in ein Kastrol, mit etwas Wurzeln, Kräutern und Zwiebeln, thue es auf dem Feuer possiren, gib ein Löffel feines Mehl dazu, fülle es an mit süßem Rahm, rühre es auf dem Feuer ab, laß es kochen, bis das Mehl wohl verkocht hat, in der Dicke muß es seyn wie ein leichtes Kindskoch, alsdann passire es durch ein Haarsieb, richte die Krebsen in ein Kastrol; gieße hernach die Soße darüber, thue sie salzen und ein wenig Mußkatnuß dazu, auch einen fein geschnittenen Petersil, ist es Zeit zur Tafel, so laß sie aufkochen, rangire die Krebsen sauber in die Schüssel, die Soße darüber und thue sie serviren.

Karpfen-Zungen.

Diese Zungen kann man oft bey den Fischern haben, welche in einem Morgen viele Karpfen verkaufen, man greift mit dem Finger in des Karpfen Maul und löset die Zunge heraus, diese Zungen thue in Salzwasser mit

Kräutern, ein Glasel Wein und ein wenig Essig absieden, nimm hernach ein Stück Butter in ein Kastrol, mit etlichen weißen Schampignons, einen ganzen Zwiebel, laß es possiren, staube ein wenig feines Mehl dazu, fülle es auf mit ein wenig Erbsen-Bouillon, ein wenig von dem Sud der Zungen, laß die Soße wohl verkochen, und dicklicht werden, gib hernach die Zunge dazu, wenn es Zeit ist zur Tafel, gib ein wenig blattelweis blangirten Petersil hinein, thue sie mit ein Paar Eyerdottern lagiren, drucke den Saft von einer halben Lemoni dazu, richte sie auf die Schüssel, garnire sie mit ausgebackenen Crutons und gib sie zur Tafel.

Gebackene Sardellen.

Nachdem die Sardellen sauber gewaschen sind, thue sie schön halb von einander theilen, die Gräten davon, in eine Schüssel, schneide feine Kräuter mit etlichen Charlotten, streue sie darüber, gieße ein wenig Provanzeröhl darüber, drucke ein wenig Saft von einer Lemoni daran, thue sie mischen und laß sie ein Paar Stunden stehen, mache einen Taig von weißem Wein, wie schon gemeldet worden, ist es Zeit, so tunke sie ein in diesen Taig, thue sie schön ausbacken und

mit gebackenem Petersil garniren, hernach zur Tafel geben.

Austern auf dem Rost.

Die Austern werden sauber aufgemacht, aber Obacht geben, daß der Saft, oder das Wasser genannt, dabey bleibet, wenn sie frisch sind, welches das beste ist, löse sie unten ab, laß ein wenig frischen Butter zergehen, gib in eine jede Auster ein wenig hinein, bestreue sie mit ein wenig Pfeffer, fein geschnittenem Petersil und fein geriebenen Semmelbröseln, thue sie auf den Rost, wann es Zeit ist zu serviren, so mache eine Schaufel glühend, stelle die Austern auf eine gähe Glut, laß sie grilliren, nicht zu stark, die heiße Schaufel halte oben darüber, drücke den Saft von einer Lemoni dazu, und servire sie recht heiß zur Tafel.

Austern auf Italienisch.

Die Austern werden zugerichtet, gleichwie die vorhergemeldten, nur anstatt den Butter nimmt man Öhl und keine geriebenen Semmelbröseln dazu.

Kleine Austern in der Soße.

Dieses sind kleine Austern, nimm sie aus den Schalen sammt dem Wasser in ein Geschirr, gieße hernach ein klein wenig weißen Wein dazu, setze sie auf das Feuer, laß sie ein wenig anziehen, wasche sie hernach aus der Soße, lege sie aparte, gib ein Stückel frischen Butter in ein Kastrol, mit ein wenig feinem Mehl vermenget, possire die Austern-Soße dazu, thue hernach die Soße auf dem Feuer abrühren, und kochen lassen, gib die Austern dazu, wie auch ein wenig Pfeffer, Salz, ein wenig Lemonisaft und ein wenig fein geschnittenen Petersil zu den Austern. Man kann eine runde Semmel aushöhlen und mit Butter bestreichen, im Ofen gelb backen lassen, die Austern hernach darein anrichten, oder auch auf eine Schüssel, und mit Crutons garniret, hernach warmer zur Thfel serviret.

Gebackene Austern.

Nachdem die Austern aus den Schalen in ein Geschirr ausgenommen sind, so gib ein wenig weißen Wein dazu, laß sie auf dem Feuer ein wenig anziehen, und hernach darin stehen, bis es Zeit ist zu backen, thue sie hernach ausbacken, wie bey den Sardellen gemeldt ist, auf die nähmliche Manier.

Muscheln in der Soße.

Diese Muscheln werden mit ein wenig weißem Wein auf das Feuer gesetzt, und heiß gemacht, nimm sie aus den Schalen heraus, richte sie gleichwie die Austern, in der Soße, willst du sie aber mit sammt den Schalen serviren, so thue sie in ein Geschirr mit weißem Wein, setze sie auf das Feuer bis sie aufgehen, decke sie zu mit einem Deckel, thue sie recht um und um schütteln, damit der Sand daraus gehet, nimm sie hernach aus der Soße, auf ein sauberes Geschirr, thue die Soße possiren, daß der Sand davon kommt, mache hernach die Soße, wie schon bey den Austern gemeldt.

Muscheln mit geriebenen Semmeln.

Mache die Muscheln zurecht, wie schon gemeldt, nimm sie aus den Schalen heraus in ein Kastrol, gib ein Stückel Butter, ein wenig Salz, Pfeffer, fein geschnittenen Petersil, den Saft von einer halben Lemoni dazu, thue sie ein klein wenig possiren, nur daß der Butter zergehet, gib ein wenig von der Muschel-Soße dazu, streue ein wenig geriebene Semmelbröseln auf die Schüssel; wo du zu serviren hast, gib die Muscheln darauf, bestreue sie oben auch mit Semmelbröseln, ist

es Zeit zu serviren, so setze sie auf eine Glut, laß sie aufkochen, oben thue sie mit einer glühenden Schaufel heiß machen, und gib sie zur Tafel.

Ein Meerkrebs in der Soße.

Nachdem der Krebs gesotten ist, thue ihn zerlösen, aus dem Schweife schneide feine Fülle und rangire sie sauber auf der Schüssel, aus dem Leib nimm das, was darin ist, in ein Geschirr, thue es mit ein wenig klarer Erbsen-Bouillon abrühren, hernach possiren, schneide etliche Charlotten fein, mit ein wenig Petersil, gib es in ein Kastrol mit einem kleinen Stückel Butter, laß es auf dem Feuer ein wenig possiren, gib die Soße von dem Krebsen dazu, mit ein wenig Pfeffer, Salz, und den Saft von einer Lemoni, gieße die Soße über die Fülle, ist es Zeit zur Tafel, so setze sie auf eine Glut, und laß sie recht heiß werden, aber nicht kochen, servire es hernach zur Tafel.

Ein Meerkrebs in kalter Soße.

Thue den Krebs, nachdem er gesotten ist, zertheilen, aus dem Schweife schneide feine Fülle, nimm das aus dem Leib davon in

ein Geschirr, mit ein Paar gesottenen Eyerdottern, thue es mit Essig und Öhl wohl zerrühren und durch ein Haartuch passiren, gib dazu ein wenig Pfeffer, Salz, fein geschnittene Charlotten und Petersil, gieße diese Soße hernach darüber, und servire zur Tafel.

Ein Meerkrebs auf Italienisch.

Nachdem der Krebs gesotten ist, thue ihn in der Mitte von einander theilen, mit sammt der Schalen, lege ihn auf die Schüssel; die Soße dazu: gib ein Paar ausgelöste Sardellen in einen Mörsel, mit ein Paar hart gesottenen Eyerdottern, thue es wohl zerreiben oder stoßen, gib ein wenig Öhl, Essig, Pfeffer, Salz, ein wenig fein geschnittene Charlotten und Petersil, gieße hernach diese Soße über den Krebs, und servire ihn zur Tafel.

Eine Meerspinne kalter zu serviren.

Diese ist eine Meerfrucht, welche etwas groß ist, und doch nicht viel zum Essen hat, diese wird von einander geschnitten, und das Innere heraus genommen, auf eine Schüssel rangirt, die Soße dazu, wird gemacht gleichwie diese vom Meerkrebsen, man kann es

auch von mehreren in zwey Schalen thun, und mit sammt den Schalen serviren, wo es hernach die Herrschaften selbst bey der Tafel nach ihrem Belieben zurecht, und nach ihrem Gusto zurichten.

Canonigia in der Soße.

Dieses ist eine Meerfrucht, lang wie ein Finger, aber nicht so breit und auch nicht so dick, die Schale davon ist sehr subtil, sie werden gerichtet auf die nähmliche Manier, gleichwie die Muscheln.

Kleine Meermuscheln.

Diese nennen die Italiener Platelli, es sind kleine Muscherln, aber man kann sie auch zu einer Soße nehmen; als ein Entremelee aber werden sie zugerichtet auf die nähmliche Manier, gleichwie die anderen Muscherln.

Meerkastanien kalter.

Diese Meerkastanien sehen gleich den wilden Kastanien, welche wir hier zu Land haben, sie haben Stacheln, und anstatt daß die andern grün sind, so sind diese braun, man thut die Stacheln davon herunter schaben mit

dem Messer, hernach von einander schneiden, wo die rothe Frucht darin ist, welche aussiehet, gleichwie die kleinen Krebseyer, diese thut man sauber auf eine Schüssel rangiren und zur Tafel geben wie sie sind.

Meerkastanien warmer.

Wenn man sie warmer serviren will, werden auch die Stacheln abgeschabet und von einander geschnitten; wo die Frucht ist, wird sie abgelöst, und von mehrern dazu genommen, und so viel halbe eingefüllt, was man vonnöthen hat. mache sie hernach auf die nähmliche Manier, gleichwie die Austern.

Bourby kalter.

Diese, wie sie aussehen, ist schon bey den Entrees explicirt; kalter zu geben, müssen sie klein seyn, nachdem sie gesotten, thue den Kopf von einander schneiden, und das Schwarze, was darin ist, in ein Geschirr gethan, thue die Bourby schön zertheilt auf die Schüssel in kleine Stückeln legen, richte die Soße gleichwie die vom Meerkrebsen, das Schwarze aber muß man dazu nehmen.

Bourby warmer.

Thue sie in kleine Stückeln zerschnitten mit sammt dem Schwarzen dazu nehmen, mit ein wenig Petersil, etlichen fein geschnittenen Charlotten, ein klein wenig Rockenbohl, Salz, Pfeffer, ein wenig Öhl, und den Saft von einer Lemoni, setze sie auf das Feuer, thue es schwingen, es darf nicht kochen, wenn es recht heiß ist, so servire zur Tafel.

Meerlampretten.

Diese thue ausbacken in Öhl, rangire sie hernach auf die Schüssel, und gib eine Soße darüber, wie diese vom Meerkrebsen.

Äpfel mit Creme.

Diese müssen Maschanzger-Äpfel seyn, thue diese sauber schälen, und in der Mitte aushöhlen, gib sie in ein Kastrol, mit halb weißem Wein, und halb Wasser, einem Stückel ganzen Zimmet, die Schalen von einer Lemoni, und einem Stückel Zucker, setze sie auf das Feuer, und laß sie sieden, bis sie lind sind, laß sie hernach kalt werden, mache eine Creme, nimm einen Löffel

voll feines Mehl in ein Kastrol, mit acht Eyerdottern, rühre es wohl ab, gieße einen süßen Rahm dazu, rühre es ab damit, es wird wie ein starkes Kindskoch, gib dazu ein Stückel Zimmet, die Schalen von einer Lemoni, und ein Stückel Zucker, rühre es ab auf dem Feuer, bis es dick wird, laß den Creme etwas auf die Schüssel, wo du zu serviren hast, fülle in die Äpfel hinein ein wenig Eingemachtes, wovon die Maulbeeren oder Johannesbeeren am besten sind, bedecke die Äpfel mit fein geschnittenem Citronat in Fülle, streue auf die Creme fein gestoßene bittere und süße Mandel-Laibel, mit Biscuit gemischt, stelle hernach die gefüllten Äpfel darauf, decke sie hernach zu, mit der übrig gebliebenen Creme, mache sie mit dem Messer schön rund, bestreue sie oben wie unten, setze sie in den Ofen eine halbe Stunde vor dem Serviren, laß sie eine schöne Farbe nehmen, und thue sie zur Tafel serviren.

Äpfel auf eine andere Manier.

Die Äpfel werden auch auf die nähmliche Manier gesotten wie die vorhergemeldten, anstatt der Creme thue eine Hand voll Reiß in süßem Rahm lind und kurz kochen, laß ihn hernach kalt werden, thue ihn abrühren mit

fünf Eyerdottern, gib dazu ein wenig fein gestoßenen Zimmet, wie auch Zucker, und mache hernach die Äpfel zurecht, wie die vorhergemeldten mit Creme.

Äpfel mit Taig.

Nimm Maschanzger-Äpfel, thue sie sieden, und zurecht machen gleichwie diese mit Creme, hernach fülle sie mit Eingemachtem oder Gesottenem genannt, treibe ein Stück Buttertaig aus, steche so viel runde Blattel als du Äpfel hast, aus, setze die Äpfel darauf, schneide mit dem Backradel lange Bänder, breit wie ein Finger, bestreiche die Äpfel mit Eyern, wickle das Bandel um den Apfel herum, bis der Apfel bedeckt ist, der Taig muß aber ein wenig auf dem andern liegen, damit es beysammen bleibet, stelle sie auf ein Blech, thue sie mit Eyern bestreichen, und backe sie schön aus, bestreiche sie mit feinem Zucker, wann sie auch schon Farbe haben, laß sie kalt werden, tressire sie auf die Schüssel, und servire sie zur Tafel.

Äpfel auf Sächsisch.

Nimm gute Äpfel, es gilt gleich, wenn es

nur von einer saubern Art sind, thue sie von einander schneiden, das Gröbste davon nehmen, in ein Geschirr mit ein Stücklein ganzem Zimmet, die Schalen von einer Lemoni, gieße ein Gläsel guten weißen Wein darüber, decke sie zu, und laß es ein Paar Stunden stehen, treibe ein Blatt von marben Taig aus, ohne Zucker, lege sie auf ein Blech mit Butter bestrichen, schneide es in der Runde, die Größe die du haben willst, mache herum einen kleinen Reif von Taig, aber schön dünn, und nicht höher als ein Finger hoch, rangire hernach die Äpfel hinein, daß sie eng beysammen sind, lege den Zimmet, wie auch die Lemoni-Schalen dazu, streue einen gestoßenen Zucker, so viel du glaubst daß nöthig wird seyn, darauf, thue sie hernach im Ofen schön ausbacken, bis die Äpfel recht lind sind, laß sie kalt werden, und hernach zur Tafel serviren.

Äpfel im Ofen.

Nimm Maschanzger-Äpfel, nachdem sie geschälet sind, schneide das Gröbste davon, die Viertel schneide in feine Blattel, thue sie in ein Geschirr, reibe eine Lemoni-Schale auf dem Zucker ab, dazu ein wenig Zimmet, gieße ein Gläsel rothen Wein darein, laß es eine Stund stehen, reibe ein Stück Hausbrot

fein, thue dieses in frischem Butter gelb rösten, wann es kalt ist worden, bestreiche ein Kastrol mit Butter, die Größe von der Schüssel wo du zu serviren hast, thue das geriebene Brot, mit bitteren und süßen Mandel=Laibeln, wie auch etliche Biscuit zusammen mischen, zu dem Brot, wie auch etwas Zucker, und fein geschnittenen Zitronat, belege damit den Boden vom Kastrol, hernach die Äpfel darauf, alsdann wiederum Brot, und auch eine Lage Äpfel, und dieses so fort bis du genug in deinem Kastrol hast, das letzte aber oben darauf muß Brot seyn, gieße den Wein von den Äpfeln dazu, setze es eine Stunde vor dem Anrichten in den Ofen, und laß es backen, wann du sie zu serviren hast, stürze sie auf der Schüssel um, und gib sie zur Tafel.

Äpfel in Kompot auf Sächsisch.

Thue die Äpfel schälen, und in der Mitte von einander schneiden, die beyden Theile aushöhlern, thue sie hernach zu recht richten, als wann du sie backen wolltest, wie schon gemeldet, thue in einen Mörser etliche hartgesottene Eyerdotter, ein Stückel Citronat, etliche bittere und süße Mandel=Laibel, wie auch etliche Biscuit, die Schalen von einer Lemoni auf dem Zucker abgerieben, ein wenig fein

gestoßenen Zimmet und Zucker, stoße alles zusammen recht fein, treibe ein Stückel Buttertaig aus, nimm kleine Formen, belege sie mit dem Taig, daß sie die Größe haben von den Äpfeln, gib einen halben hinein, fülle ihn mit dieser gestoßenen Dos an, bedecke mit der andern Hälfte vom Apfel, daß er die Form hat vom ganzen Apfel, stelle sie auf ein Blech, und thue sie im Ofen ausbacken, nachdem nimm sie heraus aus der Form auf ein anders sauberes Blech, bestreue sie mit feinen Zucker, thue sie mit einer glühenden Schaufel glasiren, richte sie auf die Schüssel, so sind sie gut zu serviren.

Äpfel in Kompot mit Sulz.

Willst du die Äpfel in Kompot mit Sulz machen, nimm Maschanzger-Äpfel, thue sie von einander, und das Mittere heraus schneiden, gib sie in ein Geschirr mit Wasser, und ein Glas weißen Wein, ein Stückel Zimmet, die Schalen von einer Lemoni, schneide auch ein Paar Äpfel extra klein dazu, setze es auf ein Feuer, laß sie kochen bis sie lind sind, nimm die Äpfel heraus, rangire sie auf die Schüssel, thue den Syrop possiren in ein sauberes Kastrol, setze es auf das Feuer, laß ihn einkochen, bis er kurz ist, drucke den Saft

von einer Lemoni dazu, und laß es nochmahlen aufkochen, laß es nachdem kalt werden, bis du es mit einem Eßlöffel heraus stechen kannst, und auf die Äpfel legen, so sind sie gut, willst du sie aber ohne Schälen machen, so mußt du auf die Äpfel nicht viel Wasser gießen, auch weniger Wein, laß sie kurz kochen, und richte sie ein in die Schüssel, mit sammt dem wenigen Syrop, welchen du darüber gießest, so sind sie gut, willst du sie aber braun machen, koche die Äpfel kurz wie schon vorhergemeldet, gib ein Stückel Zucker in ein Kastrol, laß ihn zu Karmel kochen, gieße von dem Saft daran, laß sie auskochen, und gieße diesen Syrop über die Äpfel, so sind sie auch gut.

Äpfel gebacken.

Nimm Maschanzger-Äpfel, thue sie in der Mitte aushöhlern, schneide sie blattelweis in ein Geschirr, gib ein Stückel Zimmet dazu, wie auch Schalen von einer Lemoni, gieß ein wenig Pomeranzen-Rosoli, oder auch einen guten Weinbrantwein daran, decke sie zu, und laß sie ein Paar Stunden stehen, mache einen Taig von weißem Wein, wie schon gemeldet, wann es Zeit ist zu serviren, backe sie schön im Schmalz aus, lege sie hernach auf ein Blech, streue einen fein gestoßenen

Zucker darüber, und thue sie mit einer glühenden Schaufel brennen, daß sie eine schöne Glaß bekommen, hernach umwenden, und auch mit Zucker glasiren, breche eine Serviette auf deine Schüssel, richte sie darauf, und servire sie warmer zur Tafel, man kann sie auch auf eine andere Manier backen, nachdem die Äpfel geschälet sind, thue sie in vier Viertel schneiden, das Gröbste davon schneiden, und einrichten gleichwie die andern, thue sie hernach in bloßem Mehl umkehren, und ausbacken, richte sie auf die Schüssel an, streue einen feinen Zucker darüber, und servire sie warmer, auch auf diese Art kannst du sie in dem nähmlichen Taig umkehren, und backen, ohne brennen serviren, nur so einen feinen Zucker darüber streuen.

Aprikosen im Ofen auf Sächsisch.

Diese Aprikosen werden geschälet, und zugerichtet wie die Äpfel auf Sächsisch, nur daß die Kerne davon genommen werden, nachdem sie geschälet sind, in der Mitte von einander getheilt, und in die Aprikosen gesteckt, deßgleichen kannst du auch die Pfirschen machen, wie auch die Weichseln, die müssen mit sammt den Kernen eingerichtet werden, nur die Stiele davon thun.

Aprikosen gebacken.

Diese werden auch zugerichtet, wie die gebackenen Äpfel, und auf diese Manier gebacken, wie auch die Pfirschen, du kannst die Kerne, wenn sie geschälet sind, auch dazu stecken, und mit ausbacken.

Gebackene Weichseln.

Nimm schöne große Weichseln, thue den halben Stiel abschneiden, und nicht anders als in Taig eintunken, den Stiel aber nicht, thue sie ausbacken, und hernach Zucker darüber streuen.

Gebackene Pfirschen.

Diese werden auch gemacht auf die nähmliche Manier, wie die Aprikosen, und auch auf diese Manier gebacken.

Kompot von Pfirschen.

Thue die Pfirschen von einander theilen, die Kerne davon, schäle sie, und mache sie hernach zurecht, gleichwie die Kompot von Aprikosen.

Den Mandeltaig zu machen.

Nimm eine Portion Mandeln so viel du glaubst vonnöthen zu haben, thue sie blangiren, und sauber schälen, nachdem aussuchen, nimm die schönsten davon, thue sie klein stoßen, mit ein wenig Eyerklar, damit sie nicht öhlig werden, hernach durch ein grobes Haarsieb passiren, thue sie in ein Kastrol, mit so schwer fein gestoßenen Zucker dazu, setze sie auf ein gelindes Feuer, und laß sie trocknen, du mußt sie aber beständig rühren, bis sich der Taig anfangt abzulösen, streue hernach einen fein gestoßenen Zucker auf ein Backbret, gib die Mandeln darauf, würke sie zusammen, und treibe den Taig mit feinem Zucker schön gleich mit dem Nudelwalker aus, willst du kleine Abos machen, stich ein rundes Blattel aus, mache ein kleines Reiferl darum nicht zu hoch, dann sie müssen seyn wie ein feines Papier, setze sie nachdem auf ein Blech, welches mit einem weißen Wachs bestrichen ist, stelle sie in einen Ofen welcher nicht heiß ist, und laß sie trocknen, sie dürfen keine Farbe bekommen, wann sie anfangen, als wenn sie eine Farbe bekommen wollten, so nimm sie heraus, und denn sind sie fertig; nimm sie vom Blech herunter, lege sie auf ein sauberes Papier, stelle sie an einen Ort wo es trocken

oder lau ist, und wann du sie serviren willst, bestreue sie mit etwas Eingesottenem, rangire sie auf die Schüssel, und servire sie zur Tafel; von diesem Taig kannst du auch Crogand auf der Schüssel machen, du kannst auch diesen Taig machen ohne die Mandeln zu possiren, er wird aber nicht so fein, von diesem Taig kannst du auch andere Stück formiren, nach deinem Belieben, denn er ist sehr delicat, und gut.

Einen marben Taig zu machen, sonst Linzertaig genannt.

Nimm halb Mehl, und halb Zucker auf ein Backbret, mit ein wenig fein gestoßenem Zimmet, die Schalen von einer Lemoni auf dem Zucker abgerieben, so schwer Mehl, und Zucker, so schwer frischen Butter, etliche hartgesottene Eyerdotter fein geschnitten dazu, wie auch etliche bittere, und süße Mandel-Laibel mit etlichen Biscuit fein gestoßen, dazu zwey oder drey rohe Eyerdotter, mache diesen Taig mit der Hand zusammen, so ist er fertig, mache von diesem Taig kleine Torteletten, oder eine Torte, oder auch mache etwas anders ohne Eingemachtes, er ist allezeit gut, wenn du aber diesen Taig backest, so darf er keine starke Hitze nicht haben, son-

dern er muß statt gebacken werden, diesen Taig kannst du auch nur mit Zucker, Zimmet, Lemoni-Schalen, Butter, und rohen Eyern anmachen, wenn du ihn nicht so gut machen willst, er ist auch gut, aber nicht so fein.

Einen Brandtaig zu machen.

Gib in ein Kastrol Milch oder Wasser, mit einem Stück frischen Butter, die Schalen von einer Lemoni, laß es sieden, rühre ein feines Mehl darein, daß es recht dick wird, thue es recht gut auf dem Feuer abtrocknen, nimm die Lemoni-Schalen davon, schlage die Eyer daran, die Hälfte ganzer, und hernach so viel Dotter, thue den Taig recht wohl abrühren, salze ihn ein wenig, so ist er fertig, du kannst ihn in Schmalz ausbacken, oder im Ofen kleine Coron machen, oder auch in ein Kastrol geben, und backen lassen, hernach aushöhlen, und mit Eingemachtem bestreichen, das stehet nach Belieben, er kann auch mit sauerm Rahm gemacht werden, wovon er auch recht gut wird, von diesem Taig kann man zwanzigerley Backerey formiren, es kommt nur auf den Gedanken an, solchen zu appliciren.

Marbe Krapfeln.

Gib in einen Mörser etwas Ochsenmark mit etlichen Eyerdottern, ein Stückel Citronat, etliche bittere Mandel-Laibel, wie auch etliche Biscuit, ein wenig Zimmet, die Schalen von einer Lemoni auf dem Zucker abgerieben, stoße dieses alles recht fein zusammen, mache einen marben Taig, thue ihn austreiben, bestreiche das Blatt mit Eyern, lege kleine Portionen, wie eine kleine Nuß groß darauf, treibe ein anderes Blatt aus, decke es darauf, drucke es zusammen, wie die Portionen sind, und stich sie mit einem kleinen Ausstecher aus, ist es Zeit zu serviren, thue sie schön gelb ausbacken, richte sie in die Schüssel, streue ein wenig Zucker darüber, und servire sie warmer zur Tafel, aber nicht zu heiß, es ist eine delicate Backerey.

Kleine Schneekrapfeln.

Nimm eine Hand voll Mehl auf ein Backbret mit ein wenig Butter, Salz, ein Paar Eyerdottern, mache den Taig an mit sauerm Rahm, treibe ihn dünn aus, fülle etwas Eingemachtes darein, und schneide sie mit dem Backradel schön gleich, und klein aus, ist es Zeit zu serviren, backe sie in Schmalz schön

gelb aus, richte sie auf die Schüssel, streue einen fein gestoßenen Zucker darüber, servire sie zur Tafel.

Kleine Krapfeln auf Englisch.

Nimm ein halb Pfund Butter in ein Kastrol, zerrühre diesen wohl, mit 6 Eyerdottern das Weiße extra zu einen Schnee zu schlagen, wenn nun der Butter mit den Eyern wohl abgerührt ist, so gib ein Viertel Pfund feinen Zucker daran, aber auch wohl damit abgerührt, ein wenig fein gestoßenen Zimmet, die Schalen von einer Lemoni abgerieben, ein Stückel Cironat fein geschnitten dazu, auch etwas kleine Weinbeeren, gib hernach den Schnee von den Eyerklaren dazu, und rühre ein 1/4 Pfund feines Mehl darein, aber nicht mehr stark rühren, ist der Taig fertig, mache von Papier kleine Kapseln, fülle sie an mit diesem Taig, thue sie auf ein Blech, laß sie in einem Backofen, welcher nicht zu heiß, schön gelb ausbacken; wenn sie fertig sind, mache die Kapseln von einander, schneide sie mit dem Messer ab, rangire sie auf die Schüssel, und thue sie zur Tafel serviren.

Kleine Krapfeln mit Käse.

Gib ein 1/4 Pfund frischen Butter in ein Geschirr zum abrühren mit 5 Eyerdottern, 3 Weiße davon thue aparte für einen Schnee zu schlagen, rühre diesen Butter mit 5 Eyerdottern wohl ab, reibe ein 1/4 Pfund Parmesankäs, ein wenig Pfeffer dazu, rühre ihn auch wohl ab, nach dem gib den geschlagenen Schnee dazu, und fülle hernach die Kapseln von Papier gemacht damit, thue sie eine Viertelstunde vor dem Anrichten in einen Ofen, welcher nicht zu heiß ist, laß sie schöne leichte Farbe nehmen, richte sie auf die Schüssel, wie sie sind mit sammt den Kapseln.

Eine Torte auf Italienisch.

Der Taig wird gemacht, nimm eine Portion Mehl auf den Backtisch, schlage ein ganzes Ey dazu, ein klein wenig Butter, ein wenig Salz, nimm ein laues Wasser, mache den Taig damit an, eher lind als hart, er muß so lang mit der Hand gearbeitet werden, bis sich der Taig selbsten von dem Tisch ablöset, alsdenn ist er gut, decke ihn mit einem saubern Tuch zu, damit er nicht rüstig wird, laß ihn eine Stunde stehen, reibe ein Stück Parmesankäs in ein Geschirr mit ein wenig

Pfeffer, schlage 4 Eyerdotter und ein ganzes Ey daran, thue ihn wohl mischen, bestreiche eine Tortenpfanne von der Größe die du haben mußt mit frischem Butter, laß auch ein Stück Butter in einem Kastrol zergehen, nimm den Taig, schneide 12 kleine Stückel davon, treibe ein jedes mit dem Nudelwalker aus, nimm hernach das Erstere, ziehe es aus, so gut du kannst, daß es wie ein feines Postpapier wird, ziehe es auf die Tortenpfanne, bestreiche es mit dem zerlassenen Butter mit einem Pinsel, nachdem ziehe wieder eins darauf, bestreiche es mit Butter, ziehe so viel auf solche Manier bis 4 darauf liegen, nachdem gib den Käß hinein, thue hernach die 8 anderen Blätter darauf ziehen, und allezeit mit Butter dazwischen bestreichen, auf die Letzt mache ein Messer warm, schneide den Taig rund davon ab, oben auf schneide mit einem warmen Messer kleine Vierecke, bestreiche sie nochmahl mit Butter, gib sie in Ofen, laß sie schön ausbacken, der Ofen darf schon ein wenig heiß seyn, wenn sie hernach ein wenig kalt sind worden, gib sie auf die Schüssel zur Tafel.

Eine Torte von Kastanien.

Thue die Kastanien auf dem Feuer rösten, nicht zu stark, nur daß du sie abschälen kannst,

gib sie hernach in ein Geschirr mit einem Glas weißen Wein und ein wenig Wasser, ein feines Stückel Zucker, ein Lorberblatt, laß sie kochen, bis sie lind sind und eingekocht haben, laß sie nachdem kalt werden, mache den Taig dazu, wie vorher gemeldet ist, auch auf die nähmliche Manier mache die Torte, nur auf die Letzt wenn du sie servirest, streue ein wenig feinen Zucker darauf, und gib sie zur Tafel.

Eine Torte von sauerm Topfen.

Den Topfen preße wohl aus, daß er kein Wasser mehr hat, hernach stoße ihn in einem Mörsel recht fein, gib in ein Geschirr ein Stückel Butter, rühre diesen Topfen mit 4 Eyerdottern und einem ganzen wohl ab, hernach den Topfen mit ein wenig Salz, Pfeffer, eine Hand voll geriebenen Parmesankäs, und ein wenig fein geschnittenen Petersil dazu, hernach mache die Torte, vom nähmlichen Taig zurecht, wie schon gemeldet, die Torte muß ein wenig warmer serviret werden.

Eine von süßem Topfen.

Nimm einen süßen Rahm, drucke ein wenig Lemonisaft darein, oder gib etliche Häutel von Hühnermägen hinein, stelle ihn von

weitem zum Feuer, laß ihn zusammen gehen, gieße ihn ab, daß das Wasser wohl davon kommt, thue ihn in eine Serviette, drucke ihn wohl aus, nachdem in ein Geschirr, rühre ihn wohl ab mit Eyerdottern, und einem ganzen Ey, etliche süße und bittere Mandel-Laibeln, mit etlichen Biscuit fein gestoßen, schneide ein Stückel Citronat fein dazu, ein wenig fein gestoßenen Zimmet, und ein wenig Zucker, mische es wohl ab, so ist die Dos fertig, mache hernach die Torte davon, gleich auf die nähmliche Manier, wie vorher gemeldet, diese Torte wird kalter servirt, und mit ein wenig Zucker bestreut.

Eine Torten mit Rahm.

Mache von Buttertaig ein Blatt auf die Tortenpfanne, hernach einen Reif von Butter herum, welcher ein wenig hoch ist, thue einen Bogen Papier zusammen machen in der Rundung in die Torte hinein, damit sie ihre Form behält, schlage 5 Eyerdotter in ein Geschirr, mit einem ganzen Ey, gib dazu etliche bittere und süße Mandel-Laibeln, etliche Biscuit, ein wenig fein gestoßenen Zimmet, ein wenig Zucker, auch eine Lemonischalen auf dem Zucker abgerieben, thue alles wohl abrühren mit einem Seitel süßen Rahm, paſ-

sire es durch ein Haartuch, nachdem gib etwas kleine Weinbeeren dazu, stelle die Torte in den Ofen, laß sie schier halb backen, wenn sie anfangen will Farbe zu bekommen, ziehe sie ein wenig aus dem Ofen, nimm das Papier heraus, rühre die Dos herum, und gieße sie in die Torte, stelle sie wiederum in den Ofen, laß sie gar ausbacken, nachdem laß sie ein wenig kalt werden, mache eine Schaufel glühend, streue ein wenig feinen Zucker darauf, thue sie mit der Schaufel glasiren, so ist die Torte fertig zu serviren.

Eine Torte von Hefen-Taig.

Schneide etliche schöne süße Mandeln in feine Fülle, nachdem sie geschälet sind, wie auch Pistazie, thue auch etwas kleine und große Weinbeeren sauber putzen, von den Großen die Kern, davon genommen, schneide ein Stückel Citronat auch in feine Fülle, reibe eine Lemoni auf dem Zucker ab, gib ein 1/4 Pfund frischen Butter in ein Geschirr um wohl abzurühren mit einem halb 1/4 Pfund fein gestoßenen Zucker, rühre dieses wohl ab mit 8 Eyerdottern, 5 klare davon, das Weiße schlage zu Schnee, wenn der Butter und Zucker mit den Eyern wohl gerührt ist, gib ein wenig Hefen dazu, hernach alles das zubereitet,

welches benennt ist, wie auch den Schnee von den 5 Eyerklaren, gieße ein halb Seitel guten süßen Rahm dazu, und gib ein halb Pfund feines Mehl dazu, thue alles wohl mischen, nimm hernach ein Blech, bestreiche es mit Butter, setze einen blechernen Reif darauf, verwahre ihn rings herum mit schlechtem Taig, daß von der Dos nichts auslaufen kann, bestreiche auch den Reif rings herum mit Butter, gieße die Dos hinein, stelle sie an ein warmes Ort, und laß es gehen, wenn du siehest, daß es genug gegangen ist, stelle sie in den Ofen, laß sie schön ausbacken, nimm den Reif davon, schneide die Torte mit dem Messer los, richte sie an auf die Schüssel, bestreue sie mit ein wenig feinen Zucker, und thue sie zur Tafel kalter serviren.

Ein Creme Royale.

Gib etliche bittere und süße Mandel-Laibel, etliche Biscuit in ein Geschirr, gieße süßen Rahm darauf, reibe einen Lemoni auf dem Zucker ab, ein wenig Zimmet, und ein kleines Stückel Zucker, etliche Eyerdotter, und ein Ganzes, wenn alles wohl gerührt ist, treibe es durch ein Haartuch, gieße es in eine Schüssel, setze es auf eine Gluth nicht zu stark, oben bedecke es, gib auch eine Gluth

darauf, laß sie so lange stehen, bis du siehest, daß der Creme fest ist, laß ihn kalt werden, stoße ein Paar Biscuit fein, bestreue oben den Creme damit, und thue ihn kalter damit zur Tafel serviren.

Einen Creme auf Türkisch.

Nimm ein 1/4 Pfund Reiß, thue diesen recht lind in süßem Rahm kochen mit einem Stückel Zimmet, zerrühre ihn wohl mit 6 Eyerdottern, gieße dazu ein Seitel süßen Rahm, welcher schon gesotten hat, passire ihn hernach durch ein Haarsieb, gib dazu ein Stückel Citronat fein geschnitten, reibe eine Lemoni auf dem Zucker ab, und ein wenig fein gestoßenen Zucker, gieße ihn auf die Schüssel, setze ihn auf eine kleine Gluth, gib oben auch eine Gluth, wenn du siehest, daß er fest ist, nimm ihn vom Feuer, laß ihn kalt werden, bestreue ihn nochmahl oben mit Zucker, und thue ihn oben mit einer glühenden Schaufel brennen, so ist er gut zu serviren.

Einen Creme von Reiß.

Setze 2 Maß süßen Rahm auf das Feuer in ein Kastrol, laß ihn sieden, gib dazu ein Pfund Reiß, setze das Kastrol auf eine kleine

Gluth, laß es stat sieden mit einem Stückel Zimmet und Zucker, nimm 1/2 Loth Hausenblase, thue diese in kleine Bröckel in ein Kastrol mit süßem Rahm, und laß sie verkochen, nachdem passire diesen Rahm durch ein Haarsieb an den Reiß, wenn der Reiß anfanget oben eine Creme aufzuwerfen, oder gleichwie ein Faum, nimm diesen herunter mit einem löchelten Löffel in die Schüssel, wo du den Creme zu serviren hast, diese thue so lang herunter, bis du Creme genug auf deiner Schüssel hast, setze das Kastrol auf die Seiten, nimm den Reiß davon heraus, auf dem Boden müssen die Rameln schön gelb seyn, wenn sie nicht so wären, so mußt du es auf der Gluth anziehen lassen, bis es Rameln gibt, ist der Creme kalt, reibe eine Lemonischalen auf dem Zucker ab, schabe sie mit dem Messer auf den Creme, stich hernach kalter die Rameln von Reiß heraus, belege den Creme damit, das Gelbe in der Höhe bestreue mit ein wenig feinem Zucker, und thue ihn zur Tafel serviren.

Eine Blancmansche von Reiß.

Man muß ein feines Reißmehl haben, setze eine Maß oder mehrere süßen Rahm auf das Feuer, laß ihn sieden mit einem Stückel

Zimmet und Zucker, streue hernach das Reißmehl hinein, bis du sehest, daß es anfangen will ein klein wenig dick zu werden, schneide ein Stückel Citronat, wie auch die Lemoni-Schalen von einer auf dem Zucker abgeriebenen dazu, mache hernach eine Form mit frischem Wasser naß, gieße diesen Creme hinein, und laß ihn kalt werden, wenn er fest ist, thue ihn aus der Form auf die Schüssel, wenn du willst, kannst du ihn mit Citronat garniren, und zur Tafel geben.

Einen warmen Creme auf Englisch.

Schlage 4 ganze Eyer in ein Geschirr mit 4 Eyerdottern, thue diese wohl abschlagen mit einem Glas Schampagner-Wein, passire es hernach durch ein Haarsieb in einen glasirten Hafen oder in ein Kesserl, gib dazu ein Stückel Zucker, und eine Lemonischalen ganzer; ist es Zeit zu serviren, setze es auf eine geringe Gluth, thue ihn mit dem Schlagbesen gut abschlagen, bis er anfanget zu faumen, gib ihn hernach auf die Schüssel, oder in die kleinen Creme-Häferln, und thue ihn recht zur Tafel serviren.

Einen kalten Creme auf Englisch.

Nimm 1/2 Loth Hausenblase, thue diese in kleine Stückel zerreißen, gieße ein Glasel Schampagner-Wein daran, und laß sie langsam verkochen, schlage 3 ganze Eyer mit 4 Dottern in ein Geschirr, schlage sie wohl ab mit ein wenig Schampagner-Wein; passire es hernach durch ein Sieb in ein glasirtes Häfen, oder Kesserl, wie auch die gepflockte Hausenblaße, gib ein Stückel Zucker mit einer Lemonischalen dazu, setze es auf eine glühende Gluth, schlage es mit dem Schlagbesen wohl ab, bis es anfanget wohl zu faumen, gleichwie ein Ciocolade, bestreiche eine Form mit süßem Mandelöhl, gieße den Creme hinein, laß ihn hernach kalt werden, willst du ihn umstürzen auf die Schüssel, mache ihn rings herum mit der Hand los, stürze ihn auf die Schüssel um, und servire ihn zur Tafel.

Ein Creme mit Pomeranzen.

Nimm 6 Pomeranzen, thue von diesen die Schalen fein abschneiden in ein wenig weißen Wein, gib dazu 1/2 Loth Hausenblase, setze es auf das Feuer, passire es durch ein Haarsieb in einen glasirten Topf, drucke den Saft von 6 Pomeranzen dazu, schlage auch

4 ganze und 4 Eyerdotter in ein Geschirr ab, possire sie auch mit einem Stück Zucker dazu, mache hernach den Creme auf die nähmliche Manier, gleichwie den vorher gemeldten mit Champagner-Wein.

Einer von Pomeranzen auf eine andere Manier.

Nimm 6 Pomeranzen, 3 davon thue auf dem Zucker abreiben in ein Geschirr, drucke den Saft von den sechsen auch dazu, schlage 8 Eyerdotter und 1 Ganzes daran, mit einem Stückel Zucker und ein wenig weißen Wein, passire es hernach durch ein Haarsieb, gieße ihn auf eine Schüssel, oder Creme-Häferl, setze ihn auf ein südheißes Wasser, und laß ihn fest werden, daß er ist, wie ein Creme seyn soll.

Einer von Pomeranzen mit Hausenblase.

Nimm 1 Loth Hausenblase, zerpflocke sie in kleine Bröckel in ein Kastrol, gieße ein wenig Wasser dazu, laß sie wohl verkochen, passire sie hernach in ein Geschirr, nimm 6 Pomeranzen, reibe sie auf dem Zucker ab in das nähmliche Geschirr, drucke den Saft auch dazu, gib ein Stück Zucker in ein Ka-

strol mit einem Glas weißen Wein, laß ihn kochen, wohl versaumen, gieße ihn hernach an die Dos, rühre die Dos wohl ab, gieße sie auf die Schüssel oder in die Schüsseln, und laß ihn stehen, bis er fest wird, alsdenn ist er gut zu serviren.

Ein Creme von Pomeranzenblüthen.

Dieser wird gemacht auf die nähmliche Manier, nur daß man sich muß in Obacht nehmen den Geschmack nicht zu stark zu geben, die Blüthe wird in Zucker gesotten, anstatt den Pomeranzensaft nimmt man Lemonisaft, man kann ihn machen warmer, und auch kalter, wie schon expliciret ist.

Ein Creme von Wein.

Gib ein Löffel feines Mehl in ein Kastrol, rühre es ab mit 10 Eyerdottern, das Weiße davon, rühre hernach eine halbe Maß weißen Wein dazu, mit einem Stückel Zucker, ein Stückel Zimmet, die Schalen von einer Lemoni, und ein kleines Stückel recht frischen Butter, setze ihn auf das Feuer, rühre ihn wohl ab, aber wohl Obacht geben, daß er nicht zusammen läuft, gieße ihn auf die

Schüssel, laß ihn kalt werden, und servire ihn hernach zur Tafel.

Ein Creme von süßem Rahm.

Gib ein Löfferl feines Mehl in ein Kastrol mit 10 Eyerdottern abgerührt, 1 Maß süßen Rahm, ein Stückel Zucker, ein wenig ganzen Zimmet, und ein Stückel Citronat fein geschnitten, laß ihn hernach stehen, bis es Zeit ist zu serviren, schlage von vier Eyerweiß einen starken Schnee, reibe ein wenig Lemonischalen auf dem Zucker dazu ab, ein wenig fein gestoßenen Zucker, lege einen Bogen Papier auf ein Blech, und theile diesen Schnee mit dem Eßlöffel auf das Papier aus, setze ihn in den Ofen der nicht gar zu heiß ist, sondern nur warm, laß den Schnee trocknen, bis er gelb wird, nimm ihn heraus, thue sie mit einem Messer abschneiden, ist es Zeit zu serviren, setze den Creme aufs Feuer, rühre ihn wohl ab, daß er nicht zusammen läuft, richte ihn auf die Schüssel, thue ihn oben mit dem ausgebackenen Schnee belegen, und gib ihn warmer zur Tafel.

Ein Creme mit Karmel.

Thue den Creme einrichten auf die nähmliche Manier, wie vorher gemeldet, kein Citronat kommt nicht dazu, rühre den Creme auf dem Feuer ab, gib einen gestoßenen Zucker auf die Schüssel, laß diesen auf einer Gluth zerzehen, bis er anfangt braun zu werden, gieße den Creme warmer darauf, thue ihn ein wenig rühren aber nicht durchaus damit er aussiehet, wie ein Marmor, setze ihn auf die Seite, laß ihn kalt werden, und servire ihn kalter zur Tafel.

Ein Creme von Pistazien.

Richte den Creme ein auf die nähmliche Manier, wie vorher gemeldet, stoße etliche Loth Pistazien recht fein, nimm ein wenig Spenattopfen dazu, damit er schön grün wird, thue den Creme auf dem Feuer abrühren, daß er nicht zusammen läuft, rühre die Pistazien dazu, passire sie durch ein Haarsieb, richte ihn auf die Schüssel, und thue ihn kalter zur Tafel serviren.

Ein Creme von Chokolade.

Dieser Creme wird auch eingerichtet auf die nähmliche Manier, wie vorher schon gemeldet, nimm ein Taferl Chokolade, thue es reiben auf einem Ribeisen, gib ihn in ein Kastrol, laß ihn zergehen, nachdem der Creme auf dem Feuer abgerührt ist, gieße ihn zu dem Chokolade heißer, thue ihn nochmahl wohl abrühren, richte ihn in die Schüssel an, wenn er kalt ist, servire ihn zur Tafel.

Ein glasirter Creme.

Dieser Creme wird auch eingerichtet, wie schon gemeldet, wenn er auf dem Feuer wohl abgerührt ist, richte ihn an in die Schüssel, laß ihn kalt werden, schneide von Papier einen Stern aus, lege ihn in die Mitte auf den Creme, streue hernach einen fein gestoßenen Zucker darauf, thue ihn hernach mit einer glühenden Schaufel schön gelb brennen, nimm das Papier davon, welches die Form hat von einem Stern, thue diesen Stern garniren mit fein gestoßenen Pistazien und Citronat, oder auch mit etwas fein gestoßenen Mandelmaccaroni nach deinem Belieben, es ist ein schöner Creme, auch gut, und er wird kalter serviret.

Ein Creme im Ofen.

Nimm etliche bittere und süße Mandellaibel mit etlichen Biscuit in ein Kastrol, reibe eine Lemoni auf dem Zucker ab, gieße drey Seitel süßen Rahm daran, ein Stückel Zucker, ein wenig fein gestoßenen Zimmet dazu, schlage 4 ganze Eyer und 4 Dotter darein, passire diesen Creme durch ein Haartuch, gieße ihn in die Schüssel, setze ihn in den Ofen, laß ihn backen, bis er oben und unten eine Krusten bekommt, alsdenn ist er fertig, laß ihn hernach kalt werden, und gib ihn zur Tafel.

Ein gebackener Creme.

Gib in ein Kastrol ein Löffel voll feines Mehl, rühre dieses ab mit einem Eyerdotter, und ein halb Maß süßen Rahm, gib dazu Zucker, ein Stückel Zimmet und die Schalen von einer Lemoni, rühre diesen Creme auf dem Feuer wohl ab, er muß dicker seyn als die andern Creme, laß ihn hernach kalt werden, streue nachdem ein wenig feines Mehl auf ein Backbret, thue den Creme darauf, mache ihn mit den Nudelwalker gleich, schneide schöne Stückel, tunke sie in Eyern ein, panire sie wohl mit fein gerie-

benen Semmeln; wenn du sie ausbackest, muß das Schmalz recht heiß seyn, damit er nicht auslaufet, richte ihn auf die Schüssel, streue ein wenig Zucker darüber, und thue ihn warmer zur Tafel serviren.

Ein Creme von Vanille.

Setze ein Maß guten süßen Rahm auf das Feuer mit einem Stückel Zucker, laß ihn sieden, gib dazu ein Stangel Vanille, setze ihn hernach vom Feuer, laß ihn kalt werden, nimm 4 bis 5 Häutel von den Kapauner- oder Hühnermägen, oder auch von Hendeln, welche hernach mehrere seyn müssen, diese Häutel müssen aber gedörrt seyn, thue sie stoßen, gib sie zu dem Creme, und passire ihn durch ein Haartuch oder auch durch eine Serviette, dieses dreymahl, allemahl aufgegossen, das Wasser in einem Kastrol muß sieden, das Kastrol muß die Größe von deiner Schüssel haben, stelle die Schüssel auf das siedende Wasser, gieße den Creme darauf, es darf aber die Schüssel nicht mehr gerücket werden, decke den Creme zu, aber nicht zu genau, daß der Dunst heraus kann, lege ein Paar glühende Kohlen darauf, und laß ihn eine Viertelstunde stehen, decke ihn auf, thue dazu blasen, so wirst du kennen, ob der

Creme fest ist, nimm ihn stat hinweg, setze ihn an ein Ort, wo nicht daran gestoßen wird, bis er kalt ist, damit er kein Wasser nicht ziehet, gib ihn hernach zur Tafel, willst du den Creme in die Becherl geben, stelle die Becherl in ein siedendes Wasser, decke sie auf die nähmliche Manier, mit ein wenig Glut oben, bis der Creme fest ist.

Ein Creme von Kaffe.

Setze eine Maß recht guten Rahm auf das Feuer, laß ihn sieden mit einem Stückel Zucker, brenne eine Kaffeschale voll Kaffe, nicht zu stark, wenn der Rahm siedet, wirf den heiß gebrannten Kaffe hinein, setze es vom Feuer weg, decke es gleich genau zu, damit kein Dunst nicht heraus kann, wenn er kalt ist, passire den Kaffe, mache den Creme zurecht mit den Häuteln auf die nähmliche Manier, wie vorher gemeldet.

Ein Creme von Körbelkraut.

Setze eine Maß süßen Rahm mit einem Stückel Zucker auf das Feuer, laß ihn sieden, stosse eine Hand voll Körbelkraut, thue es in ein saubers weißes Tüchel einbinden, wenn der Rahm siedet, hänge es

also heißer hinein, setze es auf die Seite zugedeckter, bis es kalt ist, nimm hernach das Körbelkraut hinweg, und richte deinen Creme auf die nähmliche Manier, wie schon gemeldet ist; du kannst auch zu diesem Creme ein wenig fein gestoßene Mandel nehmen, und damit durchpassiren, dieses ist ein Creme, welcher einen sehr guten Geschmack hat, vor allen andern Cremen; wenn du kein Körbelkraut nicht hast, kann du einen Geist von Körbelkraut aus der Apotheke nehmen, es darf aber nicht viel seyn, damit der Geschmack nicht zu stark wird, dieses ist eben rar, der Creme hat den Geschmack von Körbelkraut, und ist dennoch weiß, gleichwie jener vom Kaffe.

Ein Creme von Rosen.

Setze den Rahm mit einem Stückel Zucker auf das Feuer, laß ihn sieden, ist die Zeit zu frischen Rosen zu haben, nimm ein Paar mit sammt dem Knopf, thue den Knopf zerdrucken, das Grüne muß aber davon kommen, wirf sie in den siedenden Rahm, mit einem Fleckel Tournesol, decke ihn zu, laß ihn kalt werden, passire die Rosen davon, und richte den Creme, auf die nähmliche Manier wie schon gemeldet ist, wenn du diesen

Creme machen willst, wo keine Rosen sind, so nimm ein wenig Rosenwasser aus der Apotheke, der Geschmack ist auch gut.

Ein Creme mit Pomeranzen.

Laß den Rahm mit Zucker sieden, wie schon gemeldet, schneide von zwey Pomeranzen die Schalen dünn ab, gib sie zu dem Rahm, laß ihn stehen bis er kalt ist, nimm die Schalen davon, und richte den Creme wie schon gemeldet ist; auf die nähmliche Manier kann er auch gemacht werden von Pomeranzenblüthen, wie auch von Lemoni, und andern Früchten.

Ein Blancmanger von Madeln.

Nimm eine Maß süßen Rahm mit ein und ein halb Loth Hausenblase, ein Stückel Zucker und Zimmet, stoße ein Viertelpfund süße Mandeln fein, nachdem der Rahm etliche Minuten gesotten hat, setze ihn vom Feuer, und wirf ein Paar Lorberkirschenblättel hinein, wie auch die Schalen von einer Lemoni, hast du aber keine Lorberkirschenblätter nicht, so mußt du etliche bittere Mandel zu den süßen stoßen, wenn der Rahm kalt ist, rühre die Mandeln damit an, pas-

sire es durch ein sauberes Haartuch oder Serviette, gib es hernach auf eine Schüssel, oder in die Cremehäferl, stell es in ein kühles Ort, oder auf ein Eis, bis es stehet, alsdann ist es gut zu serviren; wenn man will keinen Geschmack von bitteren Mandeln geben, ist auch gut ein Geschmack von Pomeranzenblüth-Wasser.

Eine Brunnkreß-Sulz.

Nimm eine halbe Maß Wasser, mit ein und ein halb Loth Hausenblase, laß diese auf einem gelinden Feuer langsam sieden, bis die Hausenblase versotten ist, hernach gieße ein Seitel guten weißen Wein dazu, stoße ein wenig Brunnkreß, drucke den Saft davon in die Sulz, daß sie einen guten Geschmack davon bekommt, schlage ein Paar Eyerklar in ein Kastrol, rühre sie mit dieser Sulz ab, stelle sie auf das Feuer, und laß sie aufsieden, hernach durch eine Serviette laufen, so wird sie klar wie Gold seyn, aber nicht grün, um sie grün zu machen nimm ein wenig Berlinerblau, thue die Schüssel damit bestreichen, gieße die Sulz darauf, nimm in ein kleines Fleckel ein wenig wienerischen Safran, tunke es in die Sulz ein, drucke es ein wenig aus, so wird deine Sulz gleich grün werden,

und klar seyn wie Smaragd, und ist nicht schädlich dabey.

Eine Weichsel-Sulz.

Setze die Hausenblase mit Wasser auf das Feuer, laß sie kochen, wie schon gemeldet, nimm eine Portion Weichseln, thue diese mit sammt den Kernen im Mörser stoßen, gib sie zu dem Wasser, nachdem die Hausenblase verkocht ist, auch ein Seitel guten rothen Wein, ein Stückel Zucker, Zimmet, und den Saft von sechs Lemoni, laß es hernach aufkochen, und wieder kalt werden, schlage ein Paar Eyerdotter in ein Kastrol, passire die Sulz durch, und rühre sie in die Eyerklar hinein, laß sie wieder aufkochen, und durch eine Serviette laufen, so wird sie klar werden, wie ein Rubin; man kann auch die Weichseln den Tag vorher stoßen mit sammt den Kernen, den Wein daran gießen, und über Nacht stehen lassen, den andern Tag nimm das Klare davon mit der Hausenblase, und alles dazu, was schon bemeldet ist, ohne mehr zu kochen, schön durchpassiren, auf solche Manier ist sie auch gut; auf diese Manier kann man auch die Sulz von schwarzen Weichseln machen.

Eine auf eine andere Manier.

Diese Sulz mache auf die nähmliche Manier, wie vorher gemeldet, nur anstatt die ganzen Weichseln zu stoßen, nimm schöne Weichseln, thue sie auslösen, und stoße nur die Kerne davon, so bleibet die Sulz weiß, und hat dennoch einen starken Geschmack von den Weichseln, die Weichseln davon thue besonders kochen, gleichwie in Compot, gieße sie hernach auf ein Haarsieb, daß der Saft davon läuft, und kalt werde; wenn die Sulz klar ist, gieße ein wenig auf die Schüssel, laß sie stehen, nachdem rangire die Weichseln darauf, gieße wieder ein wenig Sulz dazu, und laß sie wieder stehen, damit die Weichseln noch nicht in die Höhe steigen, gieße hernach den Rest von der Sulz dazu, und laß sie stehen, bis es Zeit ist zur Tafel zu serviren.

Eine von Ribiseln.

Diese Sulz von Ribiseln, oder auch Johannesbeeren genannt, wird gemacht auf die nähmliche Manier, aber nur ein Loth Hausenblase dazu genommen, weil sie sich selbst etwas sulzet, auch nur die Hälfte von einer Lemoni, weil sie sauerer sind als andere Früchte; die Beeren werden gepflockt und mit ge-

kocht, hernach passirt, vorher die Sulz einzurichten, das Übrige wird gemacht wie vorher gemeldet, auf die nähmliche Manier.

Eine von Stachelbeeren.

Diese Sulz wird auch auf die nähmliche Manier gemacht, gleichwie diese von den Ribiseln oder Johannesbeeren genannt.

Eine von Aprikosen.

Thue die Aprikosen sauber schälen, und in der Mitte von einander schneiden, richte sie ein gleichwie ein Compot davon, häutle sie ab, laß sie auch mit kochen, mache die Sulz gleichwie die andere, wie schon gemeldet; nachdem sie klar ist, gieße etwas davon auf die Schüssel, und laß sie stehen; wann die Aprikosen gekocht und kalt sind, rangire sie auf die Schüssel, stecke die Kerne in der Höhe hinein, gieße wiederum ein wenig Sulz daran, laß sie wieder stehen bis die Aprikosen fest werden, nachdem gib den Rest von der Sulz dazu, und laß sie stehen bis es Zeit ist zur Tafel zu serviren; du kannst diese Sulz auch ohne Aprikosen geben, nur den Geschmack davon, laß etliche mitkochen, nicht zu viel, damit sie nicht das Mark von ihnen geben,

hernach passiren, richte die Sulz zurecht, wie sichs gehört, und schon gemeldet ist.

Eine von Pfirschen.

Diese Sulz wird auf die nähmliche Manier gemacht, gleichwie jene von Aprikosen.

Eine von Bergamotten.

Thue die Sulz einrichten gleichwie die andern, so schon gemeldet sind, nachdem die Sulz aufgegossen ist, schneide ein Stück Bergamotten fein ohne Weiß, und gib es in diese Sulz hinein, laß es darin liegen bis die Sulz abgelaufen ist, die Sulz muß einen Geschmack davon haben, aber nicht zu stark, sonsten macht sie der Sulz einen üblen Geschmack.

Eine von Pomeranzen.

Diese Sulz wird auch eingerichtet gleichwie die andern, aber nur von zwey Pomeranzen schneide die Schalen fein ab, laß sie mit einkochen, drucke auch den Saft davon zu der Sulz, und mache sie zurecht gleichwie die andern.

Eine von Citronen.

Diese Sulz wird auch gemacht, gleichwie jene von Pomeranzen auf die nämliche Manier.

Eine von Pomeranzen-Blüthe.

Diese Sulz wird gemacht auf die nähmliche Manier, gleichwie die von Bergamotten, man darf nur etliche Blätter in die Sulz thun, wenn sie durchlaufet.

Vorrath von eingesottenen Früchten für die Küche zu machen.

Grüne Stachelbeeren.

Nimm dieselben, stich sie mit einer feinen Nadel, thue sie in ein Geschirr, schütte Wasser daran, setze sie auf das Feuer, laß sie ein Paar Mahl aufkochen, sodann schütte das Wasser ab, und thue ein frisches daran, laß sie ein Paar Stunden stehen, schütte das Wasser ab, thue sie in einen Tüpen oder Glas, koche einen Zucker, aber nicht zu dick, gieße ihn darüber, laß sie einen oder zwey Tage stehen, sodann gieße den Zucker ab, koche ihn etwas dicker, gieße ihn darüber, das mache

nochmahl so, aber das letze Mahl thue die Stachelbeeren hinein, und laß sie ein Paar Mahl aufkochen, so sind sie fertig.

Rothe Johannesbeeren.

Nimm diese wohl zeitig und vollkommen, streife die Beeren ab in ein Geschirr, sodann thue sie in ein Sieb, daß der Saft ablaufe, koche einen Zucker nicht zu dick, thue die Beeren in ein Geschirr, und gieße den Zucker darüber, laß sie einen oder zwey Tage stehen, alsdann gieße sie auf ein Sieb, nimm den Saft davon, lege ein Stückel Zucker dazu, koche denselben etwas stärker, und gieße ihn wieder über die Beeren, das letzte Mahl mit aufkochen, nimm aber in Acht, daß sie sich nicht anlegen, alsdenn thue sie in ein Geschirr, laß sie auskühlen, so sind sie fertig.

Grüne Aprikosen.

Nimm grüne Aprikosen, schäle sie gut, nimm den Kern heraus, lege sie in ein frisches Wasser, sodann setze sie auf das Feuer, und gib Acht, daß sie nicht zu wenig werden, hernach thue das Wasser davon und gib ihnen ein frisches, laß sie 1 oder 2 Stunden stehen, koche einen Zucker ganz dünn, thue

die Aprikosen in einen Weidling und gib den Zucker hinein, laß sie 1 Tag stehen, den andern Tag gieße den Saft ab, lege ein Stück Zucker dazu, und koche ihn etwas stärker, gieße ihn wieder darüber, laß ihn 2 Tage stehen, alsdenn gieße den Saft wieder ab, und laß ihn steif kochen, gib die Aprikosen hinein, laß sie ein Paar Mahl aufkochen, thue sie in ein Geschirr, wo du sie aufbehalten willst, so sind sie fertig: auf solche Weise machst du auch die gelben Aprikosen ein.

Erdbeeren.

Lese die Erdbeeren sauber aus, aber wohl zeitige, koche einen Zucker ganz dünn, thue die Erdbeeren in ein Geschirr, gieße den Zucker darüber, laß sie ein Tag stehen, alsdenn schütte den Saft ab und koche ihn etwas dicker, gib die Beeren hinein, laß sie einmahl aufkochen, gieße sie in ein Geschirr, decke sie zu mit einem Papier, laß sie 1 oder 2 Tage stehen, hernach gieße den Saft wieder ab, lege ein Stück Zucker dazu und laß ihn stark kochen, thue die Beeren hinein und laß sie wohl kochen, gib aber Acht daß sie sich nicht anlegen, gib sie in ein Geschirr, in welchem du sie aufbehalten willst, so sind sie fertig, auf solche Manier machst du die Kirschen

und Weichseln ein, nur daß du den Kern davon heraus nimmst.

Kirschen und Weichseln.

Von diesen thut man die Kerne nehmen, doch aber zu beobachten, daß man sie mit einem spitzigen Hölzel, wo der Stengel abgebrochen wird, heraus nimmt, daß sie doch schön rund bleiben, hernach werden sie eingesotten, wie vorher schon gemeldet, nur müssen sie im Zucker etwas länger kochen.

Maulbeeren.

Diese, nachdem sie sauber ausgesucht sind, werden gemacht auf die nähmliche Manier, wie die Erdbeeren, aber man muß wohl beobachten, daß sie nicht zu viel kochen, welches gleich geschehen ist, daß sie steinig werden, und hernach sind, als wenn man auf Sand beißet.

Gelbe Aprikosen.

Diese werden gemacht, wie die grünen, wie schon gemeldet ist, man kann sie auch einsieden ohne schälen, willst du sie aber schälen, thue sie vorher in ein siedendes Wasser, und

wieder heraus, so gehet die Haut selbst davon, wo man kein Messer nicht brauchet, als die Kerne heraus zu nehmen, willst du aber eine Marmolade davon machen, mußt du sie sauber schälen, den Kern davon, den Zucker recht kurz einsieden, hernach die Aprikosen hinein thun und wohl kochen lassen, bis es vom Löffel dickicht ablaufet, wohl Acht geben, daß es sich unten nicht anbrennet, sondern allezeit fleißig rühren, bis er fertig ist, alsdenn in ein Geschirr thun und recht kalt werden lassen, oben streue einen feinen Zucker darauf, binde hernach das Geschirr mit Papier zu, so wird sie gut bleiben.

Zwetschgen oder Pflaumen.

Diese werden auch auf die nähmliche Manier gemacht, wie die Aprikosen, nur daß man die Kerne heraus nimmt.

Mirabellen.

Diese werden durchstochen mit Spennadeln und ins frische Wasser gelegt, setze viel Wasser auf das Feuer, laß es sieden, thue sie hernach hinein, laß sie etliche Sud aufthun, gieße sie ab, gib sie mit frischem Wasser in ein kupfernes Becken, laß sie über Nacht ste-

hen, nachdem thue sie auf die nähmliche Manier einsieden wie die Aprikosen, man kann auch eine Marmolade davon einsieden.

Pfirschen.

Diese werden auf die nähmliche Manier gemacht, wie vorher gemeldet, wie auch die Marmolade davon, desgleichen kann man auch diesen Pfirschen-Marmolade roth machen mit Turnesol, um eine Abwechslung zu haben.

Eine Äpfel-Marmolade.

Um die Marmolade gut zu machen, nimmt man Maschanzger-Äpfel, thut diese auch nicht schälen, laß sie im Wasser aufkochen, bis sie zerfallen, alsdenn treibe sie durch ein Haarsieb, gib hernach so viel Zucker dazu und koche die Marmolade ein, wie schon gemeldet ist.

Eine Kitten-Marmolade.

Thue die Kitten schälen und das Innere mit dem Kern davon, setze sie in einem Häfen mit Wasser zum Feuer, decke sie zu, laß sie kochen bis sie lind sind, so werden sie selbst roth, passire sie hernach durch ein Haarsieb, und koche sie ein wie schon gemeldet.

Pomeranzen-Marmolade.

Die Pomeranzen werden ganzer in vielem Wasser gesotten, nicht zu lind, thue sie hernach in ein frisches Wasser, schneide sie in 4 Viertel, nimm das Mark davon, die Schalen in ein anderes frisches Wasser, welche ein Paar Tage in frischem Wasser liegen müssen und zum öftern das Wasser changirt davon werden muß, von dem Mark nimm die Kerne wohl heraus, koche Zucker stark ein, gib das Mark dazu und mache diesen Marmolade, welche gut ist, nimm die Schalen, nachdem sie ausgewässert sind, thue sie auf ein Schneidbret oder Tafel, zerschneide sie fein mit dem Schneidmesser, koche den Zucker dazu und mache die Marmolade davon, wie die andern schon gemeldet sind.

Citronen-Marmolade.

Thue die Citronen in 4 Viertel roher zerschneiden, das Mark davon, die Schalen in ein frisches Wasser, setze viel Wasser auf das Feuer, laß es sieden, gib hernach die Schalen hinein, laß sie auch sieden bis sie lind sind, nachdem gib sie wieder in vieles frisches Wasser, laß sie 3 Tage wässern, das Wasser muß alle Tag zweymal changirt werden, nach

diesem thue sie aus dem Wasser, schneide sie mit dem Schneidmesser fein, koche den Zucker, mache die Marmolade zurecht, gleichwie jene vorgemeldte von Pomeranzen; so kann man auch die Hälfte von dieser Marmolade weiß machen, man thut die Schalen davon und nimmt nur das Weiße von den Lemonien, aber sie müssen roher geschälet werden, die Schalen können zu der andern Hälfte genommen werden.

Weinnägerln.

Diese müssen ganz frischer gebrockt und eingemacht werden, gleichwie die Johannesbeeren, auf die nähmliche Manier eingesotten werden wie schon gemeldet, aber auch wohl im Sieden zu beobachten, nicht zu stark, sonst werden sie holzig.

Um die Backerey zum Desert zu machen.

Ordinäre Biscoten.

Wäge 15 Eyer schwer fein gestoßenen Zucker, 12 Eyer schwer feines Mehl, thue den Zucker hernach in eine Schüssel, schlage dazu die 15 Eyerdotter, das Weiße aber besonders in ein anderes sauberes Geschirr, schlage noch 8 andere Dotter das Weiße davon, hernach muß der Zucker und Eyerdotter zusammen gerührt werden, so lang bis es anfängt zu saumen, laß das Weiße von den 15 Eyern zu einem Schnee recht stark schlagen, gib ihn hernach zu der Dos, rühre ihn langsam hinein, nachdem das Mehl nun langsam hinein gerühret, weil es nicht mehr stark darf gerühret werden, so ist der Taig fertig, nimm den Bogen Papier auf die Tafel, thue von einem Biscotentrachter und schlage deine Biscoten klein oder groß nach Belieben auf das Papier, sollst du aber keinen Trachter haben, so kann man zur Noth die Biscoten mit einem Eßlöffel aufschlagen, nachdem must du richten fein gestoßenen Zucker auf 2 Bogen Papier, die aufgeschlagenen Bicosten darauf legen, den Zucker darüber schlagen, den Bogen hernach durchziehen in die Höhe,

daß der übrige Zucker abfällt und nur so viel darauf bleibet, was vonnöthen hat, ihre Glaßur zu bekommen wie sichs gehöret, dieses ist die ganze Dos von den Biscotten, wenn man viel zu machen hat; will man aber weniger machen, so kann man das Gewicht abbrechen, und die Hälfte oder Viertel wägen, um sicherer zu machen; das Rohr oder Ofen, wo man sie backet, darf nicht zu heiß seyn, sondern eine gleiche Hitze und wenn sie halb gebacken sind, muß man sie mit dem Blech umwenden, so bekommen sie schönere Farbe und backen gleich.

Feine Biscoten.

Diese Biscoten werden Kaiser-Biscoten genannt, viele nennen sie auch Französische, man wägt 1 Pfund fein gestoßenen Zucker, thue diesen in ein Kesserl, wie es die Zuckerbacker pflegen zu haben, schlage daran 9 ganze Eyer, stelle es auf eine gelinde Asche, schlage es mit dem Schlagbesen wohl ab, so lange bis es anfangt ein wenig faumig und dicklicht zu werden, aber wohl beobachten, daß der Taig nicht zu heiß wird, sondern er muß nur lau werden, nachdem thue ein halbes Pfund Mehl hinein rühren, so ist der Taig fertig, diese Bifcoten müssen

lang geschlagen werden, es gehören 12 auf einen Bogen Papier, bestreue sie mit feinem Zucker, wie schon gemeldet bey den andern, und auch auf die nähmliche Manier gebacken.

Zwieback.

Es ist der nähmliche Taig von den ordinären Biscoten, man kann auch vorher den obern Taig nehmen, hernach der überbleibet, ist gut um den Zwieback zu machen, man thut ein wenig süßen Anis hinein, auch kann man abgezogene Mandeln in feine Fülle schneiden, diese gut drucken, und anstatt den Anis hinein thun, auch Pistazien oder auch Pinollen, es kommt auf den Gusto an, man kann auch von dem Biscotentaig mit einem Eßlöffel runde schlagen und auf das Papier ohne Zucker darauf zu streuen, ausbacken, nachdem glasire mit Chocolade oder Pomeranzen, auch mit einem andern Gusto, auf solche Manier kann man eine Veränderung machen, man kann auch von dem nähmlichen Taig der übrig bleibet, etwas Mehl auf ein Backbret dazu nehmen, auch die Schalen von einer Lemoni abgerieben, ein wenig feinen Pfeffer und ein wenig fein gestoßene Nägerln, thue hernach ein Blech mit ein wenig weißem Wachs bestreichen, gib hernach kleine runde Bröckel

darauf, und backe es in einem Rohr oder Ofen aus, diese Backerey wird auf Deutsch Pfeffernuß genannt; den Zwieback zu backen, hast du keine Form von Blech, mache eine Kapsel von Papier, thue den Taig hinein, hernach auf ein Blech, laß es backen, nur nicht zu heiß, sondern recht langsam, wenn es aus dem Ofen kommt, schneide es gleich von dem Papier los, laß es kalt werden, nachdem thue es in Schnitten schneiden, und lege sie auf ein sauberes Blech, stelle sie in den Ofen, wenn er nicht mehr heiß ist, auf die Letzt, wenn alles heraus gebacken ist, laß ihn schön gelb werden, unten wie oben ist zu beobachten, so muß es gestellet werden in einen trockenen Ort, so bleibet es allzeit rösch und gut.

Aniskrapfen.

Schlage von 4 bis 6 Eyerklaren einen starken Schnee, gib dazu ein Achtelpfund fein gestoßenen Zucker, den Geschmack von ein wenig fein gestoßenen Anis oder auch von einer abgeriebenen Lemoni die Schalen, auch von Pomeranzenblüthe, schlage es zusammen, aber nur so lange bis es zusammen gemischt ist, lege Oblatten auf ein sauberes Blech, thue einen Eßlöffel voll darauf, stelle sie in einen Ofen, welcher lau ist, denn sie müssen

eine Stunde im Ofen bleiben, bis sie recht anziehen und gelblicht werden, nachdem laß sie kalt werden, nimm sie vom Blech, thue sie anrichten, stelle sie in einen trockenen Ort, bis es Zeit ist zu serviren.

Bittere Mandellaibeln.

Thue bittere Mandeln blangiren und abziehen, nachdem fein stoßen mit Eyerklar, nimm in eine Schüssel zum rühren so schwer auch fein gestoßenen Zucker, thue es wohl zusammen abrühren, schlage von etlichen Eyerdottern einen Schnee, rühre die Mandeln und Zucker damit ab, aber etwas fest, nicht dünn, nachdem thue so viel von dem Mandeltaig, als wie eine Haselnuß groß, den Bogen Papier nach der Ordnung damit belegen, nicht zusammen, sondern etwas von einander, damit sie nicht zusammen laufen, thue sie hernach auf ein sauberes Blech, und laß sie langsam backen, daß sie schöne Farbe bekommen, wenn sie aus dem Ofen kommen, ziehe sie von dem Blech auf eine Tafel, laß sie kalt werden, nachdem kannst du sie von dem Papier abbrechen, und in ein anderes Ort aufbehalten, indem sie rösch bleiben müssen zu serviren.

Süße Maccaroni.

Nachdem die süße Mandeln abgezogen sind, müssen sie auch mit Eyerklar fein gestoßen werden, damit sie nicht öhlicht werden, hernach werden sie gemacht auf die nähmliche Manier, wie die bitteren Mandellaibeln, nur daß von einer Lemoni die Schale auf dem Zucker abgerieben wird, und anstatt daß bittere Mandellaibeln werden, rund auf das Papier geschlagen und auf die nähmliche Manier gebacken, wie gemeldet; von diesem nähmlichen Taig kann man nehmen auf eine große Oblaten zu streichen, wie ein starker Messerrucken dick und auch auf einem Blech langsam ausbacken lassen, sobald es aber schöne gelbe Farbe hat, thue es gleich warmer in schöne Stückel länglicht und auch rund schneiden, wenn es hernach kalt ist, glasire sie mit unterschiedlichem Gusto und Farben, die Glaß zu machen, nimmt man fein gestoßenen Zucker, Lemonisaft und einen geschlagenen Schnee von Eyerklar, dieses thut man wohl abrühren, so ist die Glaß weiß wie Schnee, man kann sie hernach gelb machen von abgeriebener Lemoni, und auch eine andere von abgeriebenen Pomeranzen, auch von Zimmet, von Chocolade, von Pi=

stazien, um mehrern Geschmack von allen Sorten zu haben, dieses muß hernach nur in einem lauen Ofen getrocknet werden, oder auch in einem trockenen Kasten.

Einen Schnee.

Nimm eine Portion recht guten süßen Rahm, thue diesen absieden, hernach in ein kühles Ort stellen oder auch auf das Eis, wann man es hat; reibe die Schalen von einer Lemoni daran auf dem Zucker; wenn man will, kann man auch den Geschmack geben von einer Vanille; wenn der Rahm siedet, thut man ein Stangel Vanille hinein, mit ein wenig Zucker, laß ihn kalt werden, nachdem thut man den Vanille davon, und schlagt es mit dem Schlagbesen recht gut ab, bis er Faum macht, diesen Faum thut man abnehmen in das Geschirr, wo man serviren will, und schlage so lang bis das Geschirr angefüllet ist und mit Schnee erhoben, alsdenn wird er zur Tafel serviret, dieses muß aber geschehen in einem kühlen Orte oder auf dem Eis, weil es im Sommer serviret wird.

Holippen.

Thue ein feines Mehl in ein Schüsserl mit einer auf dem Zucker abgeriebenen Lemoni, schlage ein ganzes Ey mit Dotter daran, rühre hernach den Taig mit weißem Wein ab, nicht gar zu dünn, das Eisen muß recht sauber dazu seyn, lege es in das Feuer, laß es heiß werden, nachdem bestreiche es mit Wachs, gieße einen Eßlöffel voll von diesem Taig hinein, thue es wohl schließen und backe sie auf diese Manier schön gelb aus, sobald es aber vom Eisen kommt, muß man sie gleich zusammen wickeln, so sind sie fertig zu serviren, diese lassen sich nicht aufbehalten, allezeit besser, wenn sie frisch gebacken werden, um deine Herrschaft zu contentiren; man kann auch diesen Taig mit halb Milch und süßen Rahm anmachen, sie werden auch gut.

Ein Gefrornes von Lemonien.

Nimm 6 Lemonien, thue davon die Schalen fein mit dem Messer herunter schneiden, in ein sauberes Geschirr, den Saft davon thue in ein besonderes Geschirr drucken, nimm ein Viertelpfund Zucker in ein Pfandel, ein gutes Seitel Wasser, setze es auf das Feuer,

laß den Zucker so lange sieden, bis er sich wohl verfaumet hat, wenn du ihn vom Feuer thust, wirf die Schalen von der Lemoni hinein, laß es ein wenig stehen, hernach durch ein Haarsieb passiren, wenn es kalt ist, thue den Saft dazu, gieße es in die Büchsen, eine Stunde vor dem Serviren, zerschlage das Eis, mische es mit Salz, richte es in das Schaffel und die Büchsen hinein, wenn es anfangt fest zu werden, thue es mit dem Schäuferl ablösen, thue die Büchsen beständig um und um rühren, und mit dem Schäuferl auch zum öftern wohl verrühren, daß es keine Risse nicht bekommt, wenn es durchaus fest ist, alsdenn kann man es stehen lassen bis es serviret werden kann.

Gefrornes von Pomeranzen.

Nimm 3 Pomeranzen, thue sie auf dem Zucker abreiben in ein Geschirr, hernach schneide sie in 4 Theile, nimm das Mark davon, die Kerne und die Schalen hinweg, koche ein Viertelpfund Zucker, wie vorher schon gemeldet, gib das Mark in den Zucker und laß den Zucker ein wenig kochen, hernach thue es auf ein Sieb mit sammt den abgeriebenen Schalen, und passire es wohl, nach-

dem drucke noch den Saft von ein Paar Lemoni dazu, gib es in die Büchsen, und richte es zum gefrieren wie schon gemeldet.

Gefrornes von Erdbeeren.

Nimm gute zeitige Erdbeeren, thue sie roher durch ein Haarsieb passiren, nachdem muß der Zucker stark eingesotten seyn, wie Syrop, gib den Zucker dazu, soviel es vonnöthen hat, nicht zu süß, damit der Erdbeergeschmack bleibt, richte es hernach ein in die Büchsen, und mache das Gefrorne zurecht, wie schon gemeldet ist; auf diese Manier kann auch das Gefrorne von Maulbeeren gemacht werden, wie auch von mehrern Sorten.

Register.

Eine gute Fasten-Bouillon zu machen Seite 1
Eine Schüh zu machen 2
Ein Consommee zu machen, um ein und anderen Soßen einen guten Geschmack zu geben 3
Eine gute und schöne Glaß zu machen 4
Eine gute Colli zu machen 5
Eine weiße Colli zu machen für die weißen Soßen 7

Suppen.

Eine Kräutersuppe 8
Eine geschnittene Kräutersuppe 9
Eine Körbelkrautsuppe 10
Eine Suppe von Kräutern 10
Eine klare Hopfensuppe 11
Eine Hopfensuppe auf eine andere Art 11
Eine Kohl- oder Würschingsuppe 13
Eine Portulacksuppe 14
Eine Wurzelsuppe 14
Eine Salatsuppe 15
Eine feine grüne Erbsensuppe 16
Eine Suppe auf Flammändisch 17

Eine Zellersuppe Seite 17
Eine kleine Zwiebelsuppe 18
Eine Suppe von weißen Rüben 19
Eine Reißsuppe auf Italienisch 19
Eine Collisuppe von gelben Rüben 20
Eine weiße Collisuppe mit Brot 21
Eine weiße Collisuppe mit Reiß 22
Eine Collisuppe mit grünen Erbsen 23
Eine Erbsensuppe mit Knödeln 24
Eine Suppe auf eine andere Manier 24
Eine Böhmische Erbsensuppe 25
Eine Collisuppe von Kastanien 26
Eine Collisuppe von Pistazien 26
Eine Collisuppe von Linsen 27
Eine Suppe von ganzen Linsen 28
Eine braune Suppe mit Fasch und Kräutern 28
Eine Collisuppe von Krebsen 29
Eine Krebssuppe auf eine andere Art 30
Eine Krebssuppe mit Milch 31
Eine Suppe mit kleinen Semmeln 32
Eine Suppe mit Knödeln von Französischem Fasch 33
Eine Suppe mit Knödeln auf Deutsch 34
Eine andere auf Schweizer Art 35
Eine Suppe auf Spanisch 36
Eine Suppe mit Macaroni 37
Eine andere auf Italienisch 38
Eine Nudelsuppe 38
Eine Suppe mit Fleckerln 38
Eine Suppe von Wein 39
Eine Weinsuppe auf eine andere Art 39
Eine Brennsuppe 40
Eine süße Brennsuppe 40
Eine Milchsuppe auf Französisch 41

Ein Milchsuppe auf eine andere Art Seite 41
Eine Milchsuppe auf eine andere Manier 42
Eine schwarze Brotsuppe auf Deutsch 43
Eine andere auf Französische Art 44
Eine Panadelsuppe auf Französisch 44
Eine andere auf Italienisch 46
Eine Panadel auf Deutsch 46

Große Stücke, um die Suppen auszuwechseln.

Ein Kopf von Rheinsalm mit Soße 47
Ein Stück Rheinsalm glasirt 48
Ein Stück Rheinsalm im Ofen 49
Ein Stück Rheinsalm mit einer Häscheesoße 50
Ein Stück Rheinsalm mit Champagner-Wein 51
Ein Stück Rheinsalm mit einer Krebssoße 51
Lachsforellen, auf die nähmliche Manier 51
Ein Stück Hausen mit Sardellen 52
Ein Stück Hausen im Ofen 53
Ein Stück Hausen gebraten 54
Ein Stück Hausen auf eine andere Manier 55
Ein Wallerfisch gesotten mit Soße 56
Ein Stück Wallerfisch auf dem Rost mit einer Petersilsoße 57
Einen Hechten im Ofen 57
Einen Hechten am Spieß 58
Einen Hechten mit einer weißen Soße 59
Einen Hechten mit einer Englischen Soße 60
Einen Hechten gesotten mit Petersilwurzeln 60
Einen Hechten auf Polnische Manier 61
Ein Gericht von unterschiedlichen Fischen 62
Einen Karpfen schwarz gesotten 63
Einen Karpfen auf Böhmisch 64

Einen Karpfen auf Böhmisch, auf eine andere Manier Seite 65
Einen Karpfen auf jüdische Manier 65
Einen Karpfen mit Burgunderwein 66
Einen Karpfen mit Zwiebeln 67
Einen Karpfen grillirt 67
Einen Karpfen faschirt 68
Einen gebackenen Karpfen 69
Eine Fischotter mit rothem Wein 70
Eine Fischotter auf eine andere Manier 71
Einen Biber auf die nähmliche Art 71
Eine Fischotter auf Deutsch 72
Eine Fischotter mit feinen Kräutern 72
Wasserhendel auf die nähmliche Manier zuzurichten 73
Schildkröten in der Schale servirt 73
Laberdon mit weißer Soße 74
Einen auf Holländer Manier 75
Einen mit weißer Petersilsoße 75
Einen mit brauner Soße 76
Einen auf Flammändisch 76
Einen mit brauner Butter 77
Stockfisch im Ofen 77
Einen auf eine andere Manier 78
Einen faschirten Stockfisch 79
Einen auf eine andere Manier 79
Einen gesottenen in der Serviette 80
Einen auf eine andere Manier 81
Einen mit Zwiebel 81
Einen auf eine andere Manier 82

Meerfische.

Ein Stück Lombrine auf Italienisch 82
Ein Stück Lombrine auf dem Rost 83

Ein Stück Lombrine auf eine andere Manier Seite 84
Ein Scholfisch auf Holländisch 84
Einen auf Italienisch 85
Ein Meerfisch mit brauner Butter 86
Ein weißer Meerfisch auf Italienisch 87
Einen Meerstör oder Hausen genannt 88
Einen Spatonfisch 88
Einen Dunofisch 89
Ein Matelot auf Italienisch 90

Taig zu großen Pasteten, wie auch Buttertaig auf verschiedene Arten.

Einen marben Taig zu machen 90
Einen Buttertaig im Winter zu machen 91
Einen im Sommer 92
Einen auf eine andere Manier 93

Pasteten.

Eine Pastete von Fischotter 94
Eine Pastete von Wasserhühnern 96
Eine Pastete von Scheelfischen 96
Eine Pastete von Hausen 97
Eine Pastete von Rolade 97
Eine Pastete von Schildkröten 97
Eine Pastete auf eine andere Manier 98
Eine Ragout-Pastete 99
Eine Pastete von Krebsen 100
Eine Pastete auf Deutsch 100
Eine Pastete mit Stockfisch 101
Eine Macaronipastete 102
Eine Pastete auf Italienisch 103

Eine Kastrolpastete auf Deutsch Seite 103
Eine auf eine andere Manier 104
Nudel im Kastrol 104
Nudel auf eine andere Manier 105
Eine Fleckelpastete 106
Eine Reißpastete 106
Eine auf eine andere Manier 107
Eine Englische Boudin im Ofen 108
Eine von gesottenem Reiß 109
Eine von Brot im Ofen 109
Einen gesottenen Boudin von Brot 110
Einen von Krebsen 110
Eine Ollia auf Spanisch 111
Eine von Kräutern gemischte Speise 111
Ein Granat von Gemüß 112
Sauerkraut mit Rahm 113

Speisen in die Töpfe zu machen.

Spenat auf Italienisch 114
Einen auf Deutsch 115
Hopfen ordinär gemacht 115
Hopfen mit einer lagirten Soße 116
Spargel mit weißer Soße 116
Spargel mit melirtem Ragout 117
Boloneserfalat mit Fischfilet 117
Faschirten Boloneser 118
Gelbe Rüben geschnitten 118
Gelbe Rüben in Filet geschnitten 118
Kohlrabi auf Deutsch 119
Kohlrabi auf Französische Manier 119
Welschkohl à la presse 120
Würsching auf Flammändisch 120
Grüne Erbsen auf Französisch 121

Grüne Erbsen auf Deutsch Seite 121
Grüne Erbsen auf Italienisch 121
Grüne Fisolen ordinär 122
Fisolen lagirt 122
Sauerampfen mit Fülle 123
Weißkraut auf Polnisch 123
Weißkraut auf Deutsch 124
Weißkraut mit Kastanien 125
Blaues Kraut 125
Blaues Kraut ordinär gemacht 126
Umurken mit einer weißen Soße 126
Umurken mit einer braunen Soße 126
Saubohnen auf Deutsch 127
Saubohnen auf Flammändisch 127
Rüben mit Zucker gebrannt 127
Rüben auf Deutsch 128
Broccoli auf Italienisch 128
Broccoli auf Deutsch 129
Endisi mit Butter 129
Zelleri mit Karmonadel 120
Fisolen auf Deutsch 130
Prügelkürbis auf Italienische Manier 131
Kleine grüne Kürbis mit Parmesankäs 132
Maccaroni auf Italienische Manier 132
Nudeln auf Deutsch 133
Fleckeln mit Käs 133
Eine ordinäre Strudel 133
Eine Eyerstrudel 134
Eine Milchrahmstrudel 135
Eine Krebsstrudel 135
Nudel mit Rahm 136
Rahmnockerln 136
Mandelnockerln 137
Pistazennockerln 138

Spinatnockerln Seite 139
Käsnockerln 139
Lazaginen auf Genneser Manier 140
Lazaginen auf Neapolitanische Manier 141
Raffioli auf Genuesisch 142
Bayerische Nudeln ordinär 142
Bayerische Nudeln mit Krebsen 145
Bayerische Nudeln mit Krebsen auf eine andere Manier 146
Gestutzte Nudeln 146
Regenwürmer 147
Brandnudeln 148
Schmalznudeln 148
Ein Genuesisches Ragout 149
Ein Ragout melirt mit Schwammerln 150
Ein Ragout melirt mit Spargel 150
Ein melirtes Ragout mit Trüffeln 151
Ein melirtes Ragout mit Krebsen 151
Ein melirtes Ragout mit allerhand Fischen 152
Französische Knödeln 153
Knödeln mit Bejamelle 154
Knödeln auf Deutsch 154
Schweitzerknödeln 155
Riesknödeln 156

Alle Sorten von Eyern zu machen.

Verlorne Eyer mit einer weißen Soße 156
Verlorne Eyer mit einer Krebssoße 157
Verlorne Eyer auf Deutsche Manier 157
Verlorne Eyer mit Rahm 158
Verlorne Eyer mit Holländersoße 158
Verlorne Eyer mit Sauerampfen 159
Verlorne Eyer mit einer Umurkensoße 159

Verlorne Eyer gebacken mit einer Umurken-soße Seite 160
Gebackene Eyer mit Sauerampfensoße 161
Gebackene Eyer mit Hascheesoße 161
Gebackene Eyer mit einer Bertramsoße 162
Gerührte Eyer ordinär 162
Gerührte Eyer mit Trüffeln 163
Gerührte Eyer mit Spargel 163
Gerührte Eyer mit Sauerampfen 164
Gerührte Eyer mit Schwammerling 164
Gerührte Eyer mit ihren Krusten 165
Ein Amolet mit Zwiebeln 165
Ein Amolet mit Schampignons 166
Ein Amolet mit Parmesankäs 166
Ein Amolet auf Italienisch 166
Ein Amolet mit Pickelhäring 167
Ein Amolet mit frischen Trüffeln 167
Ein Amolet mit feinen Kräutern 168
Kleine Amoletten mit Spinat 168
Faschirte Amoletten 169
Kleine Amoletten mit sauerm Rahm 169
Amoletten in der Soße 170
Amoletten mit Senfsoße 170
Amoletten mit Zwiebelsoße 170
Faschirte Eyer auf Italienisch 171
Grüne faschirte Eyer 172
Faschirte Eyer mit Sardellen 172
Faschirte Eyer mit Krebsen 173
Faschirte Eyer auf eine andere Manier 174
Harte Eyer in der Soße auf Deutsche Manier 174
Harte Eyer in der Soße auf Französisch 175
Eyer in der Soße auf Deutsch 176
Harte Eyer mit Senfsoße 176
Frikassirte Eyer 177

Harte Eyer mit Sauerampfen Seite 177
Eyer mit sauerm Rahm 178
Harte Eyer mit süßem Rahm 179
Harte Eyer mit Krebssoße 179
Eingesetzte Eyer mit Parmesankäs 180
Lind gesottene Eyer 180

Die trockenen Voressen.

Ein Bejamelle zu machen 181
Ein Salpicon zu machen 182
Eine Fasch für die kleinen Pasteteln zu machen 183
Faschee = Pasteteln 164
Kleine Französische Pasteteln 184
Kleine Pasteteln mit süßem Rahm 185
Spanische Pasteteln 185
Deutsche Pasteteln 186
Kleine Pasteteln mit Karpfenmilchner 187
Kleine Leberpasteteln 187
Pasteteln mit Salpicon 188
Reißpasteteln 188
Reißpasteteln auf eine andere Manier 189
Krebspasteteln 189
Krebspasteteln auf eine andere Manier 190
Pasteteln auf Italienisch 191
Spargelpasteteln 191
Aufgesetzte oder dressirte Pasteteln 192
Austernpasteteln 193
Genueserpasteteln 193

Gebackenes aus dem Schmalz.

Kleine Pasteteln gebacken 194
Kleine Rahmpasteteln 194

Ein gebackenes Bejamelle mit Oblaten Seite 194
Ein Bejamelle von Karpfenmilchner 195
Ein gebackenes Salpicon 196
Eins mit Brot auf eine andere Manier 196
Eines mit Taig 197
Kleine Semmeln gebacken 197
Gebackene Amoletteln 198
Amoletten auf eine andere Manier gebacken 198
Ein Gebackenes auf Italienisch 199
Gebackene Andouillien 199
Gebackene Karmonadel 200
Gebackene Filets 200
Gebackene Schneekrapfeln 201
Schneekrapfeln auf eine andere Manier 201
Schneekrapfeln mit Bejamelle 201

Von allerhand Sorten Fischwürsten.

Blutwürste 202
Weiße Würste 203
Grüne Würste 204
Krebswürste 204
Krebswürste auf eine andere Manier 205
Würste mit Bejamelle 205
Würste auf Karthäuser-Art 206

Voressen mit Soße.

Grenadins von Rheinsalm mit klarer Soße 207
Grenadins mit Kapernsoße 208
Grenadins mit Hascheesoße 208
Grenadins mit Zwiebeln 209
Grillirte Grenadins 209
Grenadins in Kapseln 210

Gebackene Grenadins mit Sauerampfen-
soße Seite 210
Kleine Roladen in der Presse 211
Kleine Roladen gebraten mit Charlottensoße 211
Grillirte Roladen mit Zwiebelsoße 212
Roladen mit feinen Kräutern 212
Roladen auf Italienische Manier 213
Filets auf die nähmliche Art gemacht 213
Filets mit Bejamelle 214
Filets mit Blut 214
Filets mit grüner Soße 215
Filets mit klarer Soße 216
Filets melirt 217
Ausgelegter Filet 217
Filets auf Englisch 218
Karmonadel im Ofen 219
Karmonadel grillirt 220
Karmonadel gebacken 221
Karmonadel im Kastrol 221
Karmonadel im Papier 222
Karmonadel mit Maurachen 222
Karmonadel mit Zwiebeln 223
Karmonadel dressirt 223
Karmonadel mit Senf 224
Karmonadel auf Italienisch 224
Karmonadel mit Wurzeln 225
Kleine Granaden masquirt 225
Granaden mit Reiß 225
Granaden mit Fülle 226
Silberne Spießel mit Fasch 226
Silberne Spießel mit Karpfenmilchner 227
Ein gemischtes Ragout 228
Ein gemischtes Ragout von Leber 228
Filets im Ofen 229

Ein weißes Preß=Ragout Seite 229
Ein braunes Preß=Ragout 230
Ein Espic von Rheinsalm 231
Ein Espic von Forellen 232

Eingemachte Speisen.

Ein Fricando von Rheinsalm mit Rahm 233
Ein Fricando von Hausen mit Umurkensoße 233
Ein Fricande von Hechten mit Zwiebelsoße 234
Ein Fricando von Forellen mit Deverate=soße 234
Ein Bejamelle von Rheinsalm 235
Ein Stück Rheinsalm auf Italienisch 236
Ein Stück Hausen mit Kapernsoße 236
Ein Stück Hausen mit grüner Stachelbeer=soße 237
Ein Hausen auf Italienisch 238
Ein Stück Hausen mit Wurzeln 238
Ein Eingemachtes von Fasch 239
— — — — auf eine andere Art 240
— — — — auf Deutsch 240
Ein Eingemachtes von Hechten glasirt 241
— — — — von Hechten auf Holländisch 241
— — — — von Hechten auf Flammändisch 242
— — — — von Hechten auf Englisch 242
— — — — von Hechten auf Polnisch 243
— — — — von Hechten mit feinen Kräutern 244
Aalruppen auf die nähmliche Manier wie die Hechten gemacht 244

Perschlinge auf die nähmliche Manier als wie die Aalruppen Seite 244
Perschlinge auf Deutsch 244
Perschlinge mit brauner Butter 245
Perschlinge auf Holländisch 245
Perschlinge mit Petersil 246
Schleyen mit feinen Kräutern 246
Schleyen auf Italienisch 246
Schleyen mit Hascheesoße 247
Barben auf die nähmliche Manier zugerichtet 248
Einen Karpfen mit Zwiebeln 248
Karpfen mit Blut 248
Karpfen mit Sardellensoße 249
Karpfen mit Kappernsoße 249
Ein Asch mit Soße 250
Ein Aalfisch mit einer Senfsoße 250
Ein Aalfisch mit einer Ramoladesoße 251
Ein Aalfisch wit einer weißen Soße 252
Ein Aalfisch mit Eyern 252
Kabillau oder Schollfisch genannt mit Zwiebeln 253
Kabillau mit Soße 254
Kabillau mit Petersil 254
Kabillau mit Senfsoße 254
Kabillau auf Flammändisch 255
Halbfisch oder Platteis genannt mit einer Wurzelsoß 255
Halbfisch mit Buttersoß 256
Halbfisch mit brauner Butter 256

Meerfische.

Ein Stück Lombrine auf Italienisch 257
Ein Stück Lombrine mit Öhl 258

Ein Stück Lombrine mit einer Hascheesoße Seite 259
Meer-Sturion auf die nähmliche Manier zugerichtet 259
Macraufisch mit brauner Butter 259
Merlin auf Italienisch 260
Merlin auf Matelot-Manier 261
Türpo mit Austernsoße 261
Türpo mit feinen Kräutern 262
Sol, auf Deutsch Linquaderl, mit einer Englischen Soße 262
Faschirte Sol mit Hascheesoße 263
Sol faschirt auf eine andere Manier 264
Sol auf eine andere Manier 264
Trillien mit Champagner Soße 265
Trillien mit Bertramsoße 266
Trillien auf Italienisch 266
Tonnenfisch mit Bertramsoße 267
Tonnenfisch mit Sardellen 267
Reienfisch mit brauner Butter 268
Bourby auf Italienisch 269
Kalamari auf Italienisch 270

Große Stücke für die zweyte Tracht.

Kalte Pasteten von Rheinsalm, Hausen, Lachsforellen, Sabling, Hechten, Fischotter und Biber 271
Forellen, Hechten, Aalruppen, Rheinsalm und den Kopf vom Rheinsalm 272
Eine Sulz von Fischen 273
Große Krebsen gesotten 274
Einen Flan oder Aufgelaufenes zu machen von Citronen 275

Einen Flan oder Aufgelaufenes zu machen von Pomeranzen Seite 276
Eines von Citronat 277
Eines von Aprikosen, Kitten, Äpfeln und Maulbeeren 277
Eines von Krebsen 277
Eines von Spenat 278
Eines von Artischocken 278
Einen Weichselkuchen 278
Einen auf eine andere Manier 280
Einen Prügelkrapfen 280
Einen auf eine andere Manier 282
Einen Gateau von Brandtaig 282
Einen Gateau von Karmel 283
Einen Gateau von Biscuit 284
Einen auf eine andere Manier 286
Einen Mandel-Gateau 286
Einen auf eine andere Manier 287
Einen Gateau von Pistazien 287
Eine Französische Torte 288
Eine auf eine andere Manier 288
Einen Croquant auf Deutsch 289
Einen Croquant-Taig auf Französisch 289
Einen auf eine andere Manier 290
Eine Mandeltorte 290
Eine auf eine andere Manier 291
Eine mit Karmel 292
Eine Bergtorte von Mandeln 294
Eine auf eine andere Manier 294
Eine auf Deutsch 294
Einen Gateau mit Hefen oder Germ genannt 296
Einer auf eine andere Manier 296
Einer auf Italienisch 297
Eine abgeriebene Torte 297

Gebratene und gebackene Fische, anstatt der Fleischbraten zu serviren.

Fische zum Braten.

Hechten. Karpfen. Störfische und Hausen. Forellen. Aschen. Perschen. Rheinsalm. Aalfisch. Frische Renken. Lombrin, ein Meerfisch. Spinola, ein Meerfisch. Frischer Tonnenfisch. Trillien, ein Meerfisch. Macarellen, Meerfische Seite 298

Fische zum Backen.

Kleine Hechtel. Großköpfe oder Koppen genannt. Grundeln. Schmerlinge. Aalruppen. Perschlinge, Schleyen. Kleine Forellen. Frische Renken. Krebsen ohne Schalen. Kreßlinge. Frische Sardellen oder Allitzi genannt. Sarti. Trillien. Kleine weiße Fischeln. Kleine weiße Darteln. Rothe Fische. Sollfische. Platteise. Kleine Makerellen. Allerhand kleine Meerfische. Kallamar. Rambre oder Meerkrebsel, Feralien genannt, oder von allerhand kleinen Fischeln 298

Warme Speisen, die auf den zweyten Gang gehören.

Spenat mit Rahm 299
Spenat auf Italienisch 299
Spenat im Ofen 300
Hopfen in einer weißen Soß 301

Hopfen mit brauner Soß Seite 301
Hopfen mit feinen Kräutern 302
Maurachen in Rahm 302
Maurachen mit feinen Kräutern 303
Maurachen auf Italienisch 304
Maurachen grillirt auf dem Rost 304
Spargel auf Flammändisch 305
Spargel mit einer Holländersoß 305
Spargel mit Öhl 306
Grüne Fisolen mit Rahm 306
Fisolen mit feinen Kräutern 307
Kleine Erbsen auf Französisch 307
Kleine Erbsen auf Deutsch 308
Kleine Erbsen mit süßem Rahm oder Obers genannt 309
Schampignons auf Italienisch 309
Faschirte Schampignons 309
Schampignons auf dem Rost grillirt 310
Schampignons gefüllt 310
Bohnen mit feinen Kräutern 311
Bohnen auf Flammändisch 312
Karfiol mit weißer Soß 312
Karfiol mit Sardellen-Soß. 313
Karfiol auf Italienisch 313
Karfiol im Ofen 313
Karfiol gebacken 314
Faschirte Umurken 315
Umurken mit feinen Kräutern 315
Umurken mit einer Colli-Soß 316
Umurken mit Rahm 316
Umurken gebacken 317
Artischocken mit weißer Soß 317
Artischocken mit Sardellen-Soß 318
Artischocken auf Italienisch 318

Artischocken im Ofen Seite 319
Artischocken-Böden mit grüner Soße 219
Artischocken-Böden faschirt 320
Artischocken auf Italienisch 321
Artischocken gebacken 321
Bologneser-Salat in der Presse 322
Faschirter Salat 323
Salat mit Rahm 323
Gebackene Poraschenblätter 323
Junge Weinblätter gebacken 324
Karti mit Colli-Soß 324
Karti auf Italienisch 325
Karti mit Parmesan 325
Karti gebacken 325
Faschirte Zwiebeln 326
Zwiebeln im Ofen 326
Zwiebeln mit Öhl 327
Erdäpfel in Butter 327
Erdäpfel mit Senf 328
Erdäpfel auf Flammändisch 328
Erdäpfel mit Rahm 329
Eine andere Gattung Erdäpfel mit Colli-Soß 329
Trüffeln mit Burgunder-Wein 330
Trüffeln im Ofen 330
Trüffeln mit Öhl, Italienisch 331
Trüffeln mit Butter 331
Schwammerln auf Italienisch 331
Gedörrte Schwammerln 332
Zelleri mit feinen Kräutern 332
Zelleri mit Rahm 333
Verlorne Eyer mit klarer Soße 333
Verlorne Eyer mit Saucrampfen 333
Verlorne Eyer glasirt 334

Verlorne Eyer bedeckt mit einer Essig-Soße Seite 334
— — — mit Sulz 335
Eyerkuchen mit Spenat 335
— — — auf Romanisch 336
— — — auf Karthäuser-Art 337
— — — auf Deutsch 337
— — — auf Französisch 337
— — — mit Zwiebeln 338
— — — auf Genuesisch 338
— — — mit Sauerampfen 339
Eine Polenta von Türkischem Korn 339
Eine Polenta von Reiß 340
Einen gebackenen Reiß auf Deutsch 340
Einen gebackenen Reiß auf Italienisch 341
Einen Auflauf von Reiß 341
Ein Aufgelaufenes von Krebsen 342
Krebse auf Italienisch 343
Krebse im Ofen 344
Gefüllte Krebse 344
Krebse auf Polnisch 345
Gebackene Krebse 345
Krebse mit Rahm auf Deutsch 346
Krebse mit Rahm 346
Karpfenzungen 347
Gebackene Sardellen 348
Austern auf dem Rost 349
Austern auf Italienisch 349
Kleine Austern in der Soße 350
Gebackene Austern 350
Muscheln in der Soße 351
Muscheln mit geriebenen Semmeln 351
Ein Meerkrebs in der Soße 352
Ein Meerkrebs in kalter Soße 352

Ein Meerkrebs auf Italienisch Seite 353
Eine Meerspinne kalt zu serviren 353
Canonigia in der Soße 354
Kleine Meermuscheln 354
Meerkastanien kalt 354
Meerkastanien warm 355
Bourby kalt 355
Bourby warm 356
Meerlampretten 356
Äpfel mit Creme 356
— — auf eine andere Manier 357
— — mit Taig 358
— — auf Sächsisch 358
— — im Ofen 359
— — in Kompot auf Sächsisch — — 360
— — in Kompot mit Sulze — — 361
— — gebacken — — 362
Aprikosen im Ofen auf Sächsisch — — 363
Aprikosen gebacken 364
Gebackene Weichseln 364
Gebackene Pfirschen 364
Kompot von Pfirschen 364
Den Mandeltaig zu machen — — 365
Einen marben Taig zu machen, sonst Linzertaig genannt — — 366
Einen Brandtaig zu machen — — 367
Mürbe Krapfeln 368
Kleine Schneekrapfeln 368
Kleine Krapfeln auf Englisch 369
Kleine Krapfeln mit Käse 370
Eine Torte auf Italienisch 371
Eine Torte von Kastanien 371
Eine Torte von sauerm Topfen 372
Eine von süßem Topfen 372

Eine Torte mit Rahm Seite 373
Eine Torte von Hefentaig 374
Einen Creme Royale 375
Einen Creme auf Türkisch 376
Einen Creme von Reiß 376
Ein Blancmanger von Reiß 377
Einen warmen Creme auf Englisch 378
Einen kalten Creme auf Englisch 379
Einen Creme mit Pomeranzen 379
Einen von Pomeranzen auf eine andere Manier 380
Einen Creme auf eine andere Manier — 380
Einen Creme von Pomeranzenblüthen — 381
— — — von Wein 381
— — — von süßem Rahm — 382
— — — mit Karmel — 383
— — — mit Pistazien 383
— — — von Chokolade 384
Einen glasirten Creme 384
Einen Creme im Ofen 385
Einen gebackenen Creme 385
Einen Creme von Vanille 386
— — — von Kaffe 387
— — — von Körbelkraut 388
— — — von Rosen 388
— — — mit Pomeranzen 389
Ein Blancmanger von Mandeln 389
Eine Brunnkreß-Sulz 390
Eine Weichsel-Sulz 391
Eine auf eine andere Manier 392
Eine von Ribiseln 392
Eine von Stachelbeeren 393
Eine von Aprikosen 393
Eine von Pfirschen 394

Eine Sulz von Bergamotten Seite 394
Eine von Pomeranzen 394
Eine von Citronen 395
Eine von Pomeranzenblüthen 395

Vorrath von eingesottenen Früchten für die Küche zu machen.

Grüne Stachelbeeren 395
Rothe Johannesbeeren 396
Grüne Aprikosen 396
Erdbeeren 397
Kirschen und Weichseln 398
Maulbeeren 398
Gelbe Aprikosen 398
Zwetschgen oder Pflaumen 399
Mirabellen 399
Pfirschen 400
Eine Äpfel-Marmolade 400
Eine Kitten-Marmolade 400
Pomeranzen-Marmolade 401
Citronen-Marmolade 401
Weinnägerl 402

Backerey zum Desert

Ordinäre Biscoten 403
Feine Biscoten 404
Zwieback 405
Aniskrapfen 406
Bittere Mandellaibel 407

Süße Macaroni	Seite 408
Einen Schnee	409
Holippen	410
Ein Gefrornes von Lemonien	410
Ein Gefrornes von Pomeranzen	411
Ein Gefrornes von Erdbeeren	412
Ein Gefrornes von Maulbeeren	412

Staatliche Bibliothek Regensburg

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Neubauer, Peter

Wienerisches Kochbuch, oder Unterricht, wie man alle Arten von Fastenspeisen, Backereyen, Fluß- und Meerfischen, wie auch auswärtigen Gewächsen ... zurichten soll, um sie ... servieren zu können zum Nutzen der jungen Köchen und Köchinnen

Wien 1791

Regensburg, Staatliche Bibliothek -- 999/Prü.505
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11113081-6
VD18 12402389-001